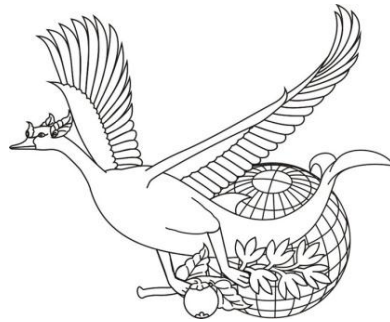


Laporan Tugas Akhir Kekaryaan

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN VEGETARIAN DI SURAKARTA

KARYA TUGAS AKHIR

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Desain Interior
Jurusan Desain



Oleh :

TIARA VEGA PERMATASARI

NIM. 10150134

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA
2015

INVENTARIS
TGL: 20 - 10 - 2015
NO: 51/LSI/Des. SR. DI/15

PERSETUJUAN

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN VEGETARIAN DI SURAKARTA

Disusun Oleh :

TIARA VEGA PERMATASARI

NIM. 10150134

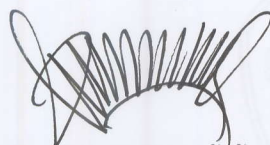
Telah disetujui oleh Pembimbing Tugas Akhir untuk diujikan

Surakarta, 27 Januari 2015

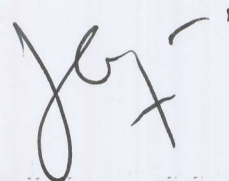
Menyetujui,

Ketua Jurusan Desain

Pembimbing


Agung Purnomo, S.Sn., M.Sn

NIP.1970.08.29.1999.031.001


Joko Budiwyanto, S.Sn., M.A

NIP.1972.07.08.2003.121.001

PENGESAHAN

Kekarya berjudul:

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN VEGETARIAN DI SURAKARTA

Disusun Oleh :
TIARA VEGA PERMATASARI
NIM. 10150134

Telah dipertahankan di hadapan dewan penguji

Pertanggungjawaban Karya

Institut Seni Indonesia Surakarta

Pada tanggal, 4 Februari 2015

Dewan Penguji

Ketua Penguji : Agung Purnomo S.Sn., M.Sn

Sekretaris : Hj. Siti Badriyah S.Sn., M.Hum

Penguji Bidang I : Indarto S.Sn., M.Sn

Penguji Bidang II : Ahmad Fajar Ariyanto S.Sn., M.Sn

Pembimbing : Joko Budiwiyanto S.Sn., M.A

Surakarta, 28-7-2015

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain

Institut Seni Indonesia Surakarta

Ranang Agung Sugihartono, S.Pd., M.Sn

NIP. 1971.11.10.2003.121.001

MOTTO

“Untuk setiap kalimat dalam doa
Ini salah satu jawabnya.”

-Tiara Vega-



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, karena dengan segala tuntunan dan berkat yang diberikan oleh-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir perancangan karya interior yang berjudul : Perancangan Restoran Vegetarian di Surakarta. Tugas Akhir Kekaryaannya ini diajukan dalam rangka melengkapi dan memenuhi syarat guna meraih gelar Kesarjanaan S-1 Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir Kekaryaannya ini tidak akan terselesaikan, tanpa bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala kerendahan hati penulis ingin menyampaikan terimakasih dari hati kepada:

1. Joko Budiwiyanto S.Sn., M.A, selaku Pembimbing Tugas Akhir terimakasih atas kesabaran, semangat, pengingat, dan masukan yang diberikan kepada penulis.
2. Ranang Agung Sugihartono, S.Pd., M.Sn, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta.
3. Agung Purnomo S.Sn., M.Sn, selaku Ketua Jurusan Desain ISI Surakarta.
4. Dr. Ana Rosmiati, S.Pd, M.Hum selaku Dosen Pembimbing Akademik
5. Dewan Penguji Tugas Akhir yang telah memberikan banyak masukan untuk kebaikan penulis.
6. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu kepada penulis dari semester pertama hingga akhir yang sangat bermanfaat bagi penulis.
7. Keluarga tercinta, Bapak di surga dan Ibu yang tegar, dan kedua kakakku Seno Adhi Noegroho dan Nira Septiani Kusuma, yang telah memberikan

doa, perhatian, kasih sayang, keceriaan, dan mendukung penulis dalam bentuk materil maupun non materil.

8. Interior angkatan 2010, Yaolanda Dewi Pratiwi, Dewi Ayu Pitaloka, Alvian Dwi Angga, dan teman-teman terimakasih untuk “*good time with friend’s*”nya, *support*, doa, dan bantuannya.
9. Np Adi, teman tempat berkeluh kesah yang selalu memberi semangat, terimakasih sudah membantu dalam pengumpulan data.
10. Keluarga Hermahendra Putra yang selalu memberi masukan, bantuan, semangat untuk menyelesaikan Tugas Akhir dan semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Laporan ini masih banyak kekurangan oleh karena itu masih memerlukan saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaannya. Akhir kata mohon maaf apa bila terdapat kesalahan baik yang disengaja maupun yang tidak disengaja. Harapan penulis, agar laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Surakarta, 15 November 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
MOTTO	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR BAGAN	xiii

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Perancangan	1
B. Permasalahan Desain dan Batasan Ruang Lingkup Garap	12
C. Tujuan dan Sasaran Perancangan.....	13
D. Manfaat Perancangan.....	13
E. Sasaran Perancangan.....	14
F. Originalitas Karya	14
G. Sistematika Penulisan.....	17

BAB II. KERANGKA PIKIR PEMECAHAN DESAIN

A. Pendekatan Pemecahan Desain.....	18
B. Ide Perancangan	25

BAB III. PROSES DESAIN

A. Tahapan Proses Desain.....	30
B. Proses Analisis Desain Terpilih	32
1. Pengertian Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta	32

2. Struktur Organisasi	47
3. Site Plan	51
4. Aktivitas Dalam Ruang	53
5. Kebutuhan Ruang	58
6. Hubungan Antar Ruang	61
7. <i>Grouping</i> dan <i>Zoning</i> Ruang	63
8. Sirkulasi Ruang	67
9. Penciptaan Tema	68
10. Lay Out	76
11. Unsur Pembentuk Ruang	78
12. Unsur Pengisi Ruang	113
13. Pengkondisian Ruang	125

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta.....	139
2. Struktur Organisasi	140
3. Site Plan	140
4. Hubungan Antar Ruang	141
5. <i>Grouping</i> dan <i>Zoning</i> Ruang	142
6. Sirkulasi	143
7. Pembahasan Desain	143
8. Pengkondisian Ruang	148

BAB V. PENUTUP

1. Kesimpulan	150
2. Saran	151

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 01. Interior dengan tema <i>shabby chic</i>	26
Gambar 02. View <i>kitchen garden</i> yang akan dihadirkan dalam ruangan	27
Gambar 03. <i>SkyPlanter</i>	42
Gambar 04. <i>Site Plan</i> Restoran Vegetarian	51
Gambar 05. Organisasi Ruang	62
Gambar 06. Hubungan Antar Ruang.....	63
Gambar 07. Alternatif 1 Grouping dan Zoning	64
Gambar 08. Alternatif 2 Grouping dan Zoning	65
Gambar 09. Alternatif 3 Grouping dan Zoning	65
Gambar 10. SirkulasiPengunjungdanPengelola.....	67
Gambar 11. <i>Lay Out</i> Alternatif 1	77
Gambar 12. <i>Lay Out Alternatif 2</i>	77
Gambar 13. Lantai <i>Lobby</i> Alternatif 1	82
Gambar 14. Lantai <i>Lobby</i> Alternatif 2	82
Gambar 15. Lantai Restoran Alternatif 1	84
Gambar 16. Lantai Restoran Alternatif 2	85
Gambar 17. Lantai <i>Minimarket</i> Alternatif 1	87
Gambar 18. Lantai <i>Minimarket</i> Alternatif 2.....	87
Gambar 19. Lantai <i>Workshop</i> Alternatif 1	89
Gambar 20. Lantai <i>Workshop</i> Alternatif 2	90
Gambar 21. Plafon <i>Lobby</i> Alternatif 1	93
Gambar 22. Plafon <i>Lobby</i> Alternatif 2	94
Gambar 23. Plafon Restoran Alternatif 1	96
Gambar 24. Plafon Restoran Alternatif 2	96
Gambar 25. Plafon <i>Minimarket</i> Alternatif 1.....	98

Gambar 26. Plafon <i>Minimarket</i> Alternatif 2	99
Gambar 27. Plafon <i>Workshop</i> Alternatif 1	101
Gambar 28. Plafon <i>Workshop</i> Alternatif 2	101
Gambar 29. Dinding <i>Lobby</i> Alternatif 1	104
Gambar 30. Dinding <i>Lobby</i> Alternatif 2	105
Gambar 31. Dinding Restoran Alternatif 1	107
Gambar 32. Dinding Restoran Alternatif 2	107
Gambar 33. Dinding <i>Minimarket</i> Alternatif 1	109
Gambar 34. Dinding <i>Minimarket</i> Alternatif 2	110
Gambar 35. Dinding <i>Workshop</i> Alternatif 1	111
Gambar 36. Dinding <i>Workshop</i> Alternatif 2	112
Gambar 37. <i>Site Plan</i> Restoran Vegetarian	141
Gambar 38. Hubungan Antar Ruang Restoran Vegetarian	142
Gambar 39. <i>Grouping</i> dan <i>Zoning</i> Restoran Vegetarian	142
Gambar 40. Sirkulasi Restoran Vegetarian	143
Gambar 41. <i>Lobby</i> Restoran Vegetarian	144
Gambar 42. Area Restoran Restoran Vegetarian	145
Gambar 43. <i>Minimarket</i> Restoran Vegetarian	146
Gambar 44. <i>Workshop</i> Restoran Vegetarian	147

DAFTAR TABEL

Table 01. Tanaman Buah dan Sayur Pada Restoran Vegetarian.....	45
Tabel 02. Sistem Operasional.....	57
Tabel 03. Alternatif Kebutuhan Ruang pada Ruang Restoran	58
Tabel 04. Indikator Penilaian Organisasi Ruang	66
Table 05. Ide Perancangan.....	70
Tabel 06. Indikator Penilaian <i>Lay Out</i>	78
Tabel 07. Bahan-bahan Lantai	80
Tabel 08. Indikator Penilaian Lantai Pada <i>Lobby</i>	83
Tabel 09. Indikator Penilaian Lantai Pada Restoran	85
Tabel 10. Indikator Penilaian Lantai Pada <i>Minimarket</i>	88
Tabel 11. Indikator Penilaian Lantai Pada <i>Workshop</i>	90
Tabel 12. Indikator Penilaian <i>Ceiling</i> Pada <i>Lobby</i>	94
Tabel 13. Indikator Penilaian <i>Ceiling</i> Pada Restoran	97
Tabel 14. Indikator Penilaian <i>Ceiling</i> Pada <i>Minimarket</i>	99
Tabel 15. Indikator Penilaian <i>Ceiling</i> Pada <i>Workshop</i>	102
Tabel 16. Indikator Penilaian Dinding Pada <i>Lobby</i>	105
Tabel 17. Indikator Penilaian Dinding Pada Restoran	108
Tabel 18. Indikator Penilaian Dinding Pada <i>Minimarket</i>	110
Tabel 19. Indikator Penilaian Dinding Pada <i>Workshop</i>	112
Tabel 20. Alternatif Pengisi Ruang	115
Tabel 21. Indikator Penilaian Pengisi Ruang	125
Tabel 22. Indikator Penilaian Pencahayaan Seluruh Ruang	127
Tabel 23. Indikator Penilaian Pencahayaan Seluruh Ruang	132
Tabel 24. Indikator Penilaian Penghawaan	134
Tabel 25. Dasar Pertimbangan <i>Lobby</i>	144

Tabel 26. Dasar Pertimbangan Restoran	145
Tabel 27. Dasar Pertimbangan <i>Minimarket</i>	146
Tabel 28. Dasar Pertimbangan <i>Workshop</i>	147



DAFTAR BAGAN

Bagan 01. Bagan Penggunaan Tema <i>Shabby Chic</i>	27
Bagan 02. Skema Elemen Pembentuk Ruang	28
Bagan 03. Tahapan Proses Desain	30
Bagan 04. Struktur Organisasi Restoran Vegetarian	47
Bagan 05. Aktivitas Pengunjung Restoran	53
Bagan 06. Aktivitas Anggota <i>Workshop</i>	54
Bagan 07. Aktivitas Pengunjung <i>Minimarket</i>	54
Bagan 08. Aktivitas Manager Restoran	55
Bagan 09. Aktivitas Karyawan Restoran	55
Bagan 10. Aktivitas Koki/ Juru Masak Restoran	56
Bagan 11. Aktivitas Pengajar	56
Bagan 12. Urutan Kegiatan Pelayanan Makanan System <i>Table Service</i>	58
Bagan 13. Struktur Organisasi Pengelola	140

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Surakarta adalah kota budaya yang menjadi salah satu tujuan wisata bertaraf internasional. Di era globalisasi banyak wisatawan datang ke kota Surakarta, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Sebagai Kota wisata, Surakarta hendaknya memiliki fasilitas penunjang aktifitas wisata yang memadai. Fasilitas wisata Surakarta yang harus menjadi perhatian adalah memberikan pelayanan yang menyenangkan, menjamin keamanan dan kenyamanan bagi wisatawan.

Maraknya kegiatan bisnis di kota Surakarta tentunya memberikan peluang usaha bagi para investor dalam bidang jasa. Perekonomian kota Surakarta terus tumbuh. Data Bank Indonesia (BI) menunjukkan, ekonomi kota Surakarta terus membaik, laju pendapatan dari sektor pariwisata menunjukkan pertumbuhan ekonomi yang positif sejak 2000-2005. Empat tahun pertama tumbuh 6,46%, tahun berikutnya terus naik, meski kenaikannya tak setinggi empat tahun pertama, karena hanya 4,3%. Kondisi perekonomian kota Surakarta pada tahun 2012 dan 2013 mengalami perbaikan, seiring dengan menguatnya perekonomian domestik dan regional. Pertumbuhan ekonomi kota Surakarta tahun 2012 sebesar 6,07% dan tahun 2013 diperkirakan tumbuh sebesar 6,11%.¹Tahun 2014

¹Laporan kegiatan umum APBD, *Nota Kesepakatan Antara Pemerintah Kota Surakarta Dengan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kota Surakarta*, 2013, hal 15

perekonomian kota Surakarta mengalami penurunan hingga 6,63%. Namun pada awal tahun 2015 perekonomian kota Surakarta mengalami peningkatan kembali sebesar 5,8%². Jika dibanding di tingkat Jateng, pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) di kota Surakarta masih jauh lebih tinggi. Dengan demikian Surakarta termasuk kota yang maju dan cepat tumbuh. Status perekonomiannya pun termasuk prima, yakni kondisi tingkat pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) melebihi rerata provinsi Jateng.³ Membaiknya kondisi ekonomi kota Surakarta, tumbuhnya pusat-pusat perbelanjaan, hotel-hotel berbintang terus bertambah, satu apartemen sudah dibangun dan mungkin akan bertambah lagi, pembangunan kawasan pejalan kaki (*city walk*), penataan Pedagang Kaki Lima (PKL), pembangunan taman kota atau hutan kotadan penataan fisik pun hingga kini terus berlanjut. Menandakan investor mulai percaya pertumbuhan ekonomi di kota Surakarta. Para investor melihat kota Surakarta sebagai kota yang prospektif untuk menanamkan modal. Posisi kota Surakarta yang terletak di tengah kota besar di sekitarnya yaitu Semarang dan Yogyakarta, menjadi kawasan strategis sebagai kota Perdagangan. Bandara Adisumarmo sebagai Bandara Internasional makin mempermudah akses investor dari luar melakukan penetrasi ke Surakarta.

Masyarakat Surakarta dengan pertumbuhan ekonominya yang meningkat mulai membuat adanya pergeseran di masyarakat. Dari keinginan menjadi kebutuhan dan kemudian menjadi gaya hidup. Gaya hidup itu ternyata muncul

²<http://www.antarajateng.com/detail/prospek-ekonomi-surakarta-tahun-2015-menguat.html> (sabtu, 25-4-2015, 8.51 WIB)

³Sholahuddin, *Aliansi Jurnalis Independen (AJI)*, Muhammadiyah, Arifien Machfudz: 2009, hal 2

secara seragam. Kita menjadi seakan terpaksa bersikap konsumtif tetapi terkadang sangat rela menjadi seorang konsumtif, sehingga mau tidak mau menjadi individu yang harus konsumtif berdasarkan kebutuhan maupun keinginan.⁴ Dengan gaya hidup seperti itu dapat dikatakan bahwa masyarakat saat ini lebih mengutamakan *prestige* dari pada urgensi, seperti masyarakat lebih mengikuti tren gaya hidup saat ini, apa yang sedang berkembang, itu yang akan menjadi tolak ukur bagi sebagian masyarakat yang mengutamakan gaya hidup.

Gaya hidup adalah bagian dari kebutuhan sekunder manusia yang bisa berubah tergantung jaman atau keinginan seorang untuk mengubah gaya hidupnya⁵. Masyarakat Surakarta kini sedang mengubah gaya hidup mereka sesuai dengan perkembangan jaman, yaitu menjadi masyarakat dengan gaya hidup sehat. Gaya hidup sehat adalah segala upaya untuk menerapkan kebiasaan yang baik dalam menciptakan hidup yang sehat dan menghindari kebiasaan buruk yang dapat mengganggu kesehatan⁶. Gaya hidup sehat yang dipilih oleh beberapa masyarakat Surakarta adalah menjadi vegetarian.

Saat ini vegetarian justru menjadi tren pola makan modern yang sehat, karena vegetarian adalah sebuah pilihan gaya hidup, bukan mengikuti aliran terkait agama tertentu.⁷ Alasan utama menjadi vegetarian biasanya demi kesehatan. Namun disekelompok negara maju, alasan tadi telah bergeser menjadi

⁴<http://uns.ac.id/id/uns-update/3-dari-5-masyarakat-solo-konsumtif-irasional//> (selasa, 5-8-2014, 15.00 WIB)

⁵<http://Wikipedia.org/wiki/gaya-hidup//> (rabu, 25-3-2015, 8.51 WIB)

⁶<http://www.dinkesprovkepri.org/content/article/3-artikel-kesehatan/31-gaya-hidup-sehat//> (rabu, 25-3-2015, 8.51 WIB)

⁷M.Bsc., Ph.D, Prof. Dr. Ir. Prasasto Satwiko Et.al., *Vegetarian*, Jogjakarta:Indonesia Vegetarian Society (IVS), 2008, hal9

demilingkungan dan etika. Sementara di Indonesia, vegetarian banyak dianggap berkaitan dengan ajaran agama tertentu. Namun saat ini sudah dianggap sebagai gaya hidup. Kaum vegetarian baru di negara-negara maju sekarang menempatkan lingkungan dan etika sebagai alasan. Lingkungan dipakai sebagai alasan karena pemakaian energi untuk menghasilkan daging teramat mahal dan merusak alam. Motif para vegan cukup beragam, ada yang memilih menjalani vegetarian lantaran alasan kesehatan, menyayangi binatang, hingga yang kini santer dibicarakan adalah mencegah *global warming* (pemanasan global).

Global warming adalah kejadian meningkatnya temperatur rata-rata atmosfer, laut dan daratan bumi⁸. Meningkatnya temperatur global diperkirakan akan menyebabkan perubahan-perubahan yang lain seperti naiknya muka air laut, meningkatnya intensitas kejadian cuaca yang ekstrim, serta perubahan jumlah dan pola presipitasi. Akibat-akibat pemanasan global yang lain adalah terpengaruhnya hasil pertanian, hilangnya gletser dan punahnya berbagai jenis hewan.

Hasil penelitian organisasi pangan dunia milik Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB), *Food and Agricultural Organization (FAO)* tahun 2006 mengungkap fakta industri ternak, untuk memenuhi kebutuhan daging, menyumbang emisi karbondioksida tertinggi yaitu 20%. Angka itu jauh lebih besar ketimbang karbondioksida yang dihasilkan dari seluruh kendaraan bermotor di dunia. Ditambah lagi, pembukaan lahan untuk peternakan juga menyebabkan lahan hijau semakin menipis. Untuk mengurangi emisi karbondioksida, maka banyak lahan yang digunakan untuk menanam tanaman sayur dan buah sebagai

⁸ <http://www.g-excess.com/pengertian-pemanasan-global-atau-global-warming.html//>
(kamis, 23-4-2015, 23.30 WIB)

pendukung program pemerintah, yaitu hutan Kota. Melalui isu lingkungan inilah, banyak orang kian gandrung dengan pola makan ala vegan.⁹ Kota Surakarta hingga saat ini belum memiliki komunitas pecinta vegetarian secara khusus. Namun dapat terlihat olahan vegetarian semakin diminati masyarakat Surakarta, hal ini terbukti semakin bertambahnya pengunjung yang mengonsumsi makanan vegetarian di salah satu restoran vegetarian di Surakarta, pengunjung restoran Pringsewu yang mengonsumsi makanan vegetarian setiap bulannya mengalami kenaikan 10%¹⁰.

Kebutuhan gaya hidup sehat masyarakat Surakarta terhadap vegetarian, membawa masyarakat Surakarta seakan lebih mementingkan *prestige* ketimbang urgensi, untungnya *prestige* pada hal ini termaksud *prestige* positif, karena berpengaruh pada kesehatan tubuh. *Prestige* tersebut dapat dilihat dari perkembangan tren gaya hidup sehat saat ini seperti masyarakat lebih mengikuti apa yang sedang berkembang, itu yang akan menjadi tolak ukur bagi sebagian masyarakat yang mengutamakan gaya hidup. Meskipun tidak hanya para penggemar vegetarian yang berangkat dari gaya hidup saja, ada pula masyarakat yang memiliki alasan usia. Dengan bertambahnya usia, masyarakat mulai menyadari pentingnya kesehatan, kesehatan akan semakin terus berkurang pada usia 30 tahun keatas, pada usia tersebut manusia sudah mulai memiliki berbagai macam penyakit¹¹, seperti jantung, diabetes, gangguan kolesterol tinggi, asam urat, *osteoporosis*, kanker, dan *stroke*. Maka mulailah bermunculan para

⁹<http://www.solopos.com/2009/11/24/menu-vegetarian-alternatif/> (Selasa, 20-1-2015, 8.51 WIB)

¹⁰ Ibu Yanti (manager Restoran Pringsewu)

¹¹ MKM, DR. Drs. Susianto, *Vegan Itu Mudah*, Jakarta, Noura Book Publishing: 2014 hal

penggemar vegetarian khususnya di Kota Surakarta. Semakin banyaknya penggemar membuat para vegetarian membuat wadah sebuah kelompok untuk dapat saling berbagi ilmu dan pengalaman. Kelompok vegetarian terjadi karena mulainya bermunculan restoran vegetarian di Surakarta¹². Terbukti sudah terdapat empat rumah makan vegetarian di kota Surakarta, yaitu *Heaven Kitchen*, *Pringsewu*, *Loving Hut*, dan *Taman Bali*¹³. Namun empat restoran tersebut hanya menyediakan makanan dan minuman siap saji di restorannya, sedangkan pada perancangan restoran vegetarian tidak hanya menyediakan makanan dan minuman siap saji saja, namun terdapat mini market untuk menyediakan bahan mentah yang diperlukan dalam mengolah masakan vegetarian dan workshop sebagai tempat belajar memasak masakan vegetarian bersama-sama dengan anggota lain.

Vegetarian berasal dari Bahasa Latin *vegetus* yang berarti kuat, aktif, dan bergairah.¹⁴ Menurut KBBI, pengertian vegetarian adalah orang yang karena alasan agama atau kesehatan hanya memakan sayur-sayuran dan hasil tumbuh-tumbuhan. Pengertian vegetarian secara umum yaitu orang yang tidak mengonsumsi semua daging hewan, baik daging sapi, kambing, ayam, ikan, maupun hewan lainnya. Para vegetarian hanya memakan sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, biji-bijian, dan bahan nabati lainnya. Kelompok vegetarian disebut *vegan* (*pure vegetarian-vegetarian murni*). Selain vegetarian murni, terdapat kelompok *lacto-ovo vegetarian* (vegetarian yang masih mengonsumsi susu hewan dan telur) dan kelompok *lacto vegetarian* (vegetarian

¹²Mahayu Kusuma Dewi (seorang vegetarian di kota Surakarta)

¹³<http://www.solopos.com/2009/11/24/menu-vegetarian-alternatif/> (senin, 15-12-2014, 10.51 WIB)

¹⁴<http://vegetarian-definisi.wikipedia.com/> (kamis, 25-4-2014, 23.51 WIB)

yang masih mengonsumsi susu hewan). Bagi pemula yang sedang dalam tahap belajar menjadi vegetarian dapat memilih vegetarian *lacto-ovo*, golongan ini relatif mudah untuk memenuhi kebutuhan gizi karena masih diperbolehkan mengonsumsi telur dan susu beserta olahannya.¹⁵

Kata vegetarian mengacu pada pola makan tanpa daging hewani. Produk-produk hewani lainnya seperti susu sapi, telur ayam dan madu dihindari oleh sebagian orang vegetarian yang percaya bahwa pola makan seharusnya berdasarkan atas makanan-makanan nabati. Jenis-jenis vegetarian dijelaskan menurut ukuran sejauh mana menghindari produk-produk hewani, dari pola makan *pseudo-vegetarian* yang meliputi sebagian dari daging hewan hingga vegan murni, yang menghindari segala macam produk yang berasal dari hewan. Ada beberapa jenis vegetarian yang dikenal sampai saat ini. Pembagian jenis vegetarian ini didasarkan pada cara atau pola pelaku vegetarian dalam menjalani aktivitas vegetariannya.

Jenis-jenis vegetarian tersebut:¹⁶

1. Vegan

Kelompok vegetarian ini meninggalkan sama sekali produk hewani dan turunannya, termasuk gelatin, keju, *yoghurt*. Selain itu, mereka juga menghindari madu, *royal jelly*, dan produk turunan serangga. Sebagian besar orang vegan menghindari madu karena dibuat oleh lebah, yang sering terbunuh pada saat

¹⁵ Saragih, Meyni.F, *Skripsi Vegetarian (Suatu Kajian Kebiasaan Makan Pada Umat Budha Maitreya)*, Medan, USU: 2009, hal 103

¹⁶<http://www.pengertianahli.com/2013/11/pengertian-vegetarian-dan-jenis//> (Kamis, 25-4-2014, 23.51 WIB)

pengambilan madu dari sarangnya. Mereka juga menghindari penggunaan produk hewani seperti kulit hewan ataupun kosmetik yang mengandung produk hewani.

2. Vegetarian *Lacto*

Vegetarian *Lacto* adalah tipe vegetarian yang mengonsumsi bahan pangan nabati dan berpantang makan daging ternak, daging unggas, ikan, dan telur beserta produk olahannya namun masih mengonsumsi susu.

3. Vegetarian *Ovo*

Vegetarian *Ovo* adalah tipe vegetarian yang berpantang makan daging ternak, daging unggas, ikan dan susu beserta produk olahannya namun masih mengonsumsi telur.

4. Vegetarian *Lacto-Ovo*

Vegetarian *Lacto-Ovo* adalah tipe vegetarian yang paling umum ditemui. Tipe ini tidak mengonsumsi segala jenis daging, baik daging ternak ataupun daging unggas dan juga ikan. Namun, mereka masih mengonsumsi susu dan telur.

5. *Pseudo-vegetarian*

Karena kepercayaan yang salah bahwa vegetarian adalah orang yang hanya menghindari “daging merah” maka banyak orang yang menyebut dirinya sebagai vegetarian walaupun memakan daging ayam dan ikan secara rutin.

6. Semi Vegetarian atau *Flexitarian*

Flexitarian adalah tipe vegetarian yang hanya mengonsumsi daging sekali atau dua kali dalam seminggu atau pada saat-saat tertentu saja.

7. *Fruitarian*

Fruitarian adalah tipe vegetarian yang hanya mengonsumsi buah-buahan sebagai makanan sehari-hari.

Sebagai Kota yang berkembang dalam berbagai aspek, Kota Surakarta tak lepas dari beberapa program kerja yang bertujuan untuk pembangunan Kota Surakarta, salah satunya yaitu program kerja Hutan Kota yang sedang berjalan pembangunannya. Hutan Kota ini ditempatkan pada area-area terbuka di Kota Surakarta yang bertujuan mengembalikan suasana Kota yang asri. Perancangan Restoran Vegetarian di Kota Surakarta mampu mendukung program kerja pemerintah Surakarta, karena dengan adanya Restoran Vegetarian dapat membantu mengurangi pembukaan lahan untuk peternakan yang juga menyebabkan lahan hijau semakin menipis.

Dari uraian di atas Kota Surakarta memerlukan sebuah wadah untuk dapat memenuhi kebutuhan tersebut. Memenuhi permintaan di jaman yang sudah mulai masuk pada era globalisasi, Kota Surakarta merupakan salah satu bagian dari wilayah Indonesia, dimana Kota Surakarta adalah sebuah Kota dengan perkembangan yang cukup baik dalam bidang budaya, pariwisata, pendidikan dan perdagangan. Untuk mengelola itu semua, dibutuhkan manusia yang mempunyai kecerdasan yang tinggi, mampu berkreasi dan mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Untuk mewujudkan harapan tersebut perlu adanya Perancangan Interior Restoran Vegetarian sebagai restoran vegetarian, hal ini dapat mempermudah manusia untuk menjalankan pola hidup sehat namun tetap mengutamakan gaya hidup, dengan menjadi vegetarian.

Perancangan Restoran Vegetarian merupakan sebuah restoran dalam artian bangunan tempat makan dan minum atau tempat untuk sekedar melepas penat didalam kehidupan sehari-hari untuk pengunjung Restoran Vegetarian. Restoran ini mengambil jenis bangunan modern yang terlihat sederhana, karena restoran ini berada di wilayah yang cukup berkembang dan memiliki mobilitas tinggi di Kota Surakarta, sehingga dapat menghadirkan suasana yang memberi keseimbangan pada jiwa modern di era modern ini.

Restoran Vegetarian merupakan sebuah akomodasi untuk memfasilitasi pengunjung khususnya masyarakat Surakarta. Restoran Vegetarian merupakan pelengkap berbagai macam Restoran di Surakarta. Karakter obyek Restoran Vegetarian yang utama adalah sebuah kecintaan terhadap alam dan kesehatan serta penciptaan suasana bersantap dengan karakter modern dan sederhana, bersantap makanan vegetarian dengan suasana taman yang menghadirkan suasana *rileks* dikemas dengan nuansa *shabby chic*, yaitu sederhana, lembut, romantik, hangat dan terlihat manis. Bangunan ini dibangun pada lahan kosong yang berada di areal persawahan, karena lokasi yang berada pada areal persawahan sehingga udara sejuk dapat diperoleh dengan baik. Restoran Vegetarian memanfaatkan tanaman sayur dan buah sebagai penghias taman, maka disebutlah *kitchen garden*, konsep bangunan didominasi penggunaan furnitur yang bertemakan *shabby chic* dengan material kayu, bata ekspos, semen ekspos dan kaca yang menggunakan *treatment* khusus dalam *finishing*, untuk menciptakan kesan sederhana, lembut, romantik, hangat dan terlihat manis.

Restoran vegetarian mengusung konsep *kitchen garden*, dengan konsep ini bukan berarti restoran tersebut memiliki lahan yang luas dengan halaman terbuka yang memadai. Restoran vegetarian ini akan dibuat didalam ruang dengan menampilkan suasana taman yang berfungsi sebagai tempat rekreasi dan rileksasi. Taman merupakan sebuah areal yang berisikan komponen material keras dan lunak yang saling mendukung satu sama lainnya yang sengaja direncanakan dan dibuat oleh manusia dalam kegunaannya sebagai tempat penyegaran dalam dan luar ruangan. Display sayur dan buah pada *kitchen garden* diharap dapat memberi pengetahuan kepada pengunjung tentang buah dan sayur khas Indonesia yang dapat dikonsumsi bagi seorang vegetarian. *Kitchen Garden* dipilih menjadi konsep restoran vegetarian ini karena daerah Kota Surakarta yang tergolong masih asri dan nyaman, ditambah lagi lokasi bangunan ini berada di area sawah, sehingga udara sejuk dapat dengan mudah didapat. Dinegara Prancis *kitchen garden* menawarkan tanaman buah dan sayur yang hanya dapat tumbuh di negaranya, namun pada perancangan ini display *kitchen garden* menggunakan tanaman sayur dan buah yang dapat tumbuh di Indonesia, hal tersebut mencerminkan bahwa Perancis dan Indonesia adalah negara yang memiliki kesamaan, yaitu senang bercocok tanam untuk memenuhi kebutuhan hidupnya.

Pembahasan di atas menjelaskan bahwa perancangan restoran vegetarian dapat segera dilakukan pembangunannya, karena menurut data yang sudah terkumpul restoran vegetarian ini memang layak untuk didirikan sebagai pelengkap kebutuhan masyarakat modern Kota Surakarta, khususnya masyarakat pencinta vegetarian.

B. Rumusan Masalah dan Batasan Ruang Lingkup Garap

1. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana merancang interior restoran vegetarian yang nyaman, aman, dan menarik di Surakarta?
- b. Bagaimana menciptakan suasana *kitchen garden* pada restoran vegetarian di Surakarta?

2. Batasan Ruang lingkup Garap

Dalam kegiatan perancangan ini dibatasi pada masalah yang berkaitan dengan aspek perancangan Interior Restoran Vegetarian yang aman dan nyaman dengan fasilitas-fasilitas yang berupa area makan yang terdiri dari *couple area* dan *family area* yang menyediakan menu-menu vegetarian untuk golongan *Lacto-Ovo*. *Lacto-Ovo* merupakan tipe vegetarian yang paling umum ditemui. Tipe ini tidak mengonsumsi segala jenis daging, baik daging ternak ataupun daging unggas dan juga ikan. Namun, mereka masih mengonsumsi susu dan telur. Tipe ini merupakan tipe yang cukup mudah untuk dilakukan, masyarakat Surakarta juga tidak harus bersusah payah langsung meninggalkan produk dari hewani, karena memang masih jarang didapatkan masyarakat Kota Surakarta yang mulai menjadi vegetarian. Pada perancangan ini juga terdapat area *workshop* atau area kursus untuk belajar memasak makanan vegetarian dan memberikan beberapa informasi tentang sayur dan buah. *Mini market* buah dan sayur untuk menyediakan bahan-bahan yang akan digunakan untuk mengolah makanan vegetarian pada anggota *workshop* maupun masyarakat yang berkunjung.

C. Tujuan Perancangan

Tujuan Perancangan

1. Merancang interior restoran vegetarian yang nyaman, aman, dan menarik di Surakarta.
2. Menciptakan suasana *kitchen garden* pada restoran vegetarian di Surakarta.

D. Manfaat Perancangan

Dalam perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta ini diharapkan dapat memberikan banyak manfaat yang berguna bagi pihak-pihak, diantaranya:

1. Pengunjung/ Masyarakat.

Dapat memberi informasi yang berguna tentang pola hidup sehat melalui produk makanan vegetarian.

Masyarakat dapat mencukupi kebutuhan makanan vegetarian tanpa harus mengeluarkan biaya yang tidak terlalu mahal.

2. Pemerintah Kota Surakarta

Diharapkan dapat memberikan warna baru pada kuliner Kota Surakarta, karena restoran vegetarian ini merupakan satu-satunya restoran dengan konsep *kitchen garden* di dalam ruangan.

3. Mahasiswa

Menambah wawasan mengenai teknik perancangan yang baik dan dapat menerapkannya.

4. Lembaga

Dalam bidang akademik diharapkan dapat menambah referensi dalam perancangan interior pada bangunan komersial khususnya sebagai perancangan restoran vegetarian.

E. Sasaran Perancangan

Sasaran yang dibidik dalam perancangan ini adalah, secara khusus dalam restoran vegetarian akan memfokuskan pada masyarakat berumur 30 tahun keatas karena golongan ini adalah saat dimana mereka mulai memperhatikan kesehatan secara mendetail dan menyeluruh.¹⁷ Pada usia tersebut daya tahan tubuh manusia mulai menurun dan rentan terhadap penyakit, penyakit yang sering timbul antara lain seperti jantung, diabetes, gangguan kolesterol tinggi, asam urat, *osteoporosis*, kanker, dan *stroke*, maka masyarakat pada usia 30 tahun keatas lebih memperhatikan kesehatan.

F. Originalitas karya

Berdasarkan penelusuran data, dalam Perancangan Interior Vegetarian ini, penulis menemukan dua Tugas Akhir Kekaryaan yang memiliki kesamaan dengan apa yang penulis rencanakan. Pertama, Tugas Akhir dengan judul *Konsep Desain Interior Restoran Organic the Naturally pada Atap Gedung Blue Eyes* dengan suasana taman gantung Babylonia, oleh Choirina Adhaditya mahasiswa

¹⁷<http://solusi-sehat-dan-cantik-alami.com> (sabtu, 27-4-2014, 20.51 WIB)

Institut Teknologi Surabaya (ITS), yang menjelaskan tentang taman dengan suasana taman gantung yang berada pada atap gedung *blue eyes*. Restoran ini merupakan restoran organik dengan fasilitas *bar*, *couple area* yang berada pada luar ruangan, dan *family area* pada dalam ruang. Tugas akhir ini memperhitungkan tanaman yang digunakan, cuaca dan iklim Kota Surabaya, dan kecepatan angin yang lebih besar pada atap sebuah gedung. Tugas Akhir ke dua adalah Perencanaan dan Perancangan Interior Supermarket Buah Sayur Organik, *Green House*, dan *Café Vegetarian* di Kota Surakarta oleh Nur Meirawati mahasiswa Universitas Sebelas Maret (UNS), yang menjelaskan tentang pentingnya buah dan sayuran organik bagi masyarakat Surakarta, sehingga perancangan dan perencanaannya dapat menghadirkan interior pusat buah dan sayuran organik yang aman dan nyaman dengan fasilitas berupa *Green House* buah dan sayur organik, supermarket buah dan sayur, serta *café* dan resto yang menyediakan menu-menu dengan bahan-bahan organik yang kesemuanya itu saling berkaitan satu sama lain.

Dari penelusuran data diatas dapat dilihat perbedaan satu dengan yang lain, perencanaan pertama lebih menekankan pada suasana taman Babyllonia yang akan tercipta pada sebuah atap gedung *blue eyes*, sedangkan perencanaan kedua lebih menekankan pada makanan organik bagi kesehatan yang lebih berkonsentrasi menggarap desain supermarket. Data pada kedua Karya Tugas Akhir ini digunakan sebagai referensi penulisan Karya Tugas Akhir perancangan restoran vegetarian di Surakarta.

Restoran Vegetarian merupakan sebuah tempat sebagai wadah berkumpulnya para komunitas vegetarian dengan berbagai fasilitas restoran, *workshop area*, dan *mini market*. Hal tersebut mendukung untuk memberi kemudahan bagi komunitas vegetarian dan masyarakat awam untuk lebih mengenal dan mendapatkan informasi seputar vegetarian, serta menikmati beragam makanan vegetarian. Restoran Vegetarian dibuat dengan alasan pola hidup vegetarian telah berkembang menjadi tren dunia dan akan menjadi lebih baik dengan sarana dan prasarana yang memadai. Menggunakan konsep *kitchen garden* bertujuan dapat menghadirkan suasana taman dalam ruang, dengan fasilitas restoran, *workshop area*, dan *mini market*. Perancangan Restoran Vegetarian ini menggunakan jenis tanaman khas Indonesia dengan sayur dan buah sebagai tanaman utama pada restoran vegetarian. Restoran Vegetarian dengan konsep *kitchen garden* diharapkan dapat membantu masyarakat menjalankan gaya hidup sehat dan menambah pengetahuan masyarakat tentang tanaman buah dan sayur yang dikonsumsi. Golongan *Lacto-Ovo* merupakan jenis vegetarian yang digunakan untuk restoran ini. Oleh karena itu perancangan interior restoran vegetarian di Surakarta ini berbeda dengan perancangan sebelumnya.

G. Sistematika Penulisan

Berdasarkan uraian di atas, maka untuk memudahkan pengklarifikasian pembahasan ini, dapat dibuat susunan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Merupakan pengantar yang memuat tentang Latar Belakang, Rumusan Masalah dan Batasan Ruang Lingkup Garap, Tujuan, Manfaat Perancangan, Sasaran Perancangan, Originalitas Karya, dan Sistematika Penulisan.

BAB II : KERANGKA PIKIR PEMECAHAN DESAIN

Berisi tentang Pendekatan Pemecahan Desain dan Ide Perancangan.

BAB III : PROSES DESAIN

Berisi tentang Tahapan Proses Desain dan Analisis Alternatif Desain Terpilih

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN DESAIN

Berisi tentang pembahasan hasil desain berkaitan dengan kelebihan dan kekurangan yang perlu disampaikan kepada calon pemakai sebagai salah satu bentuk kejujuran calon desainer berupa informasi penting mengenai karya tersebut jika akan direalisasikan.

BAB V : PENUTUP

Berisi tentang kesimpulan dan saran.

BAB II

KERANGKA PIKIR PEMECAHAN DESAIN

A. Pendekatan Pemecahan Desain

Perancangan adalah suatu proses perwujudan desain interior. Proses yang dimulai dari penemuan ide gagasan sampai dengan terwujudnya sebuah desain interior. Secara umum tolok ukur perencanaan desain interior adalah menciptakan sarana berupa interior/ruang dalam untuk kepentingan manusia. Untuk kepentingan itu dari sisi manusia sebagai pengguna desain maka ada tiga unsur yang harus diperhatikan, yaitu: aktivitas, kapasitas, dan antropometri. Interior sebagai sarana harus memenuhi prasyarat: teknis, estetis, dan norma desain. Desain yang baik harus memuat tiga prasyarat tersebut. Interior adalah ruang dalam yang merupakan terusan bentuk dari arsitektur. Kegunaan interior tidak hanya melayani fisik, tetapi juga kebutuhan psikis yang mewakili idaman, hasrat, impian, dan mencari untuk keindahan lingkungan. Fungsi lain dari interior ialah menyampaikan pesan rasa yang mana kita semua membutuhkannya dalam hidup.

Persyaratan yang harus dipenuhi untuk perencanaan interior restoran terkait dengan tujuan pokok restoran adalah penyediaan fasilitas makan dan minum bagi wisatawan atau pengunjung. Restoran (rumah makan) menurut para

ilmuan diartikan sebagai suatu bangunan yang di dalamnya terdapat kegiatan membeli atau pelayanan makanan kepada pengunjung atau langganan.¹

Dalam peraturan pemerintah RI No.24/1979 ditetapkan bahwa rumah makan adalah sebagai usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Restoran selain melayani jasa makan dan minum, restoran juga merupakan sarana objek wisata bagi daerah setempat. Perancangan interior Restoran Vegetarian di Surakarta ini memiliki fungsi sebagai sarana publik untuk dapat menikmati makanan sehat dan lebih memahami pola hidup sehat meski hanya karena mengikuti gaya hidup modern saja. Restoran Vegetarian juga berfungsi sebagai tempat pariwisata yang dapat dinikmati dari sudut pandang interiornya.

Kepekaan terhadap fenomena sosial dan kekuatan kreatifitas seorang desainer menjadi bekal penting untuk dapat merumuskan seperangkat konsep untuk pemecahan desain. Seperangkat konsep yang merupakan akumulasi beberapa teori untuk memecahkan permasalahan desain tersebut yang dinamakan pendekatan pemecahan desain. Dalam perancangan restoran vegetarian menggunakan beberapa pendekatan pemecahan desain sebagai berikut.

1. Pendekatan Fungsi Praktis

Fungsi praktis dari keberadaan Restoran Vegetarian di Surakarta adalah sebagai tempat makan dan minum. Selain itu sebagai fasilitas *refreshing* untuk mengobati kepenatan dan kesibukan sehari-hari.

Pengunjung juga dapat bersantai dan mempelajari tanaman khas Indonesia

¹ Fred Lawson, *Restoran Planning and Design* (dalam bahasa Indonesia, Nikita Farit. London: Nostand Reinhold Company, 1979). 2

melalui tanaman buah dan sayur yang ditata pada area restoran. Restoran vegetarian tidak hanya sebagai tempat makan dan minum, restoran ini memiliki area *work shop* yang berguna untuk memfasilitasi pengunjung yang ingin belajar mengolah makanan vegetarian. *Mini market* pada restoran ini menyediakan bahan dasar olahan vegetarian bagi para pengunjung.

2. Pendekatan Tema

Shabby chic atau Bohemian(BoHo). Asal mula desain interior ini adalah pada abad ke 19 di Inggris dimana istilah *Shabby chic* sendiri berasal dari dua kata yaitu "*shabby*" yang berarti lusuh serta kata "*chic*" yang berarti indah atau cantik. Jadi jika digabungkan, istilah dalam desain interior yang satu ini berarti gaya lusuh namun tetap kelihatan indah dan cantik. *Shabby Chic* merupakan desain yang dicetuskan pertama kali di era tahun 1980an di Britania Raya. Desain ini terinspirasi dari bangunan-bangunan tua yang ada di pedesaan Inggris yang identik dengan kesan jadul, *vintage*, dengan warna-warna yang sedikit memudar. Desain ini juga disebut memiliki kesamaan dengan desain *American Shaker* dan *French chateau*. Desain interior ini sendiri biasanya menggunakan furnitur dan perabotan yang terdapat pada *cottage* atau pondok tradisional di Inggris adalah jenis furniture yang lusuh dan antik. Namun kesan kuno dan lusuh tersebut malah bisa menciptakan sebuah gaya dekorasi tersendiri yang sangat orisinal. Gaya dekorasi pada *cottage* atau pondok klasik Inggris

inilah yang menjadi cikal bakal dari gaya dekorasi *Shabby chic* di era modern seperti sekarang.²

Shabby chic merupakan tema yang memperlihatkan kesan sederhana, lembut, *romantik*, hangat dan terlihat manis. Ciri-ciri *shabby chic* terutama terlihat pada penggunaan perpaduan warna, umumnya menggunakan warna-warna pastel atau warna dengan tone lembut. Seperti warna merah muda, hijau pastel, biru muda atau biru pastel, krem, dan putih gading. Penggunaan warna putih pada furnitur dan dinding yang merupakan elemen paling dominan pada sebuah interior sangat dianjurkan, karena aksesoris sudah menggunakan berbagai paduan warna pastel beragam, sehingga interior tidak akan terlihat terlalu ramai. Contohnya pada dinding yang menggunakan bata ekspose dengan finishing cat putih gading atau putih tulang, akan menciptakan kesan hangat dalam ruangan, material ini tepat digunakan pada interior dengan tema *shabby chic* atau klasik.³ Dekorasi bunga-bunga, seperti halnya tema *romantik*, dekorasi berupa bunga-bunga berwarna lembut yang sesuai dengan palet warna juga dibutuhkan sebagai penegas sifat feminin dari *shabby chic*. Namun pada perancangan Restoran Vegetarian dekorasi bunga-bunga digantikan oleh dekorasi buah dan sayur dengan warna yang senada. Ciri selanjutnya adalah *fabric*, pada tema *shabby chic*, pengaplikasian maksimal pada material kain. Pada perancangan restoran vegetarian, material kain digunakan pada cup lampu gantung dan up-

²<http://gavinfurniture.com/shabby-chic/>(senin, 12-5-2014, 10.00 WIB)

³<http://www.arhitectura.com/desain-interior-shabby-chic-kombinasi-unik-antara-vintage-dan-modern-nan-stylish.html>(senin, 12-5-2014, 10.00 WIB)

holstery kursi. Material lain yang digunakan diperancangan Restoran Vegetarian memanfaatkan sumber daya alam Indonesia yaitu kayu. Bentuk furnitur yang digunakan mengadopsi bentuk sayuran dan buah yang dapat tumbuh di Indonesia.

Desain Restoran vegetarian mengusung konsep *kitchen garden*, dengan konsep ini bukan berarti restoran tersebut memiliki lahan yang luas dengan halaman terbuka yang memadai. Restoran vegetarian ini akan dibuat didalam ruang dengan menampilkan suasana taman yang berfungsi sebagai tempat rekreasi dan rileksasi. Taman merupakan sebuah areal yang berisikan komponen material keras dan lunak yang saling mendukung satu sama lainnya yang sengaja direncanakan dan dibuat oleh manusia dalam kegunaannya sebagai tempat penyegaran dalam dan luar ruangan. Seseorang memilih menjadi vegetarian karena memiliki berbagai macam alasan, salah satunya adalah memperoleh ketenangan dalam jiwanya⁴. Biasanya pelaku vegetarian menginginkan sebuah ketenangan, kenyamanan dan keamanan, dipilihlah tema *kitchen garden* yang berasal dari taman gaya Perancis untuk digunakan dalam membantu menciptakan suasana aman, nyaman, dan tenang tersebut.

3. Ergonomi

Ergonomi mempunyai arti penting dalam perancangan desain interior, oleh karena dengan memperhatikan faktor-faktor ergonomi dan antropometri para pemakai ruang akan mendapatkan produktifitas dan

⁴<https://wisnuvegetarianorganic.wordpress.com/2012/11/22/vegetarian-makanan-bagi-kesehatan-jasmani-dan-mental//> (sabtu, 4-1-2014, 14.51 WIB)

effisiensi kerja yang berarti suatu penghematan dalam penggunaan ruang (*space*). Ergonomi adalah suatu ilmu yang mempelajari tentang kondisi fisik seseorang dalam melakukan kerja. Pengertian ergonomi sangat luas tidak hanya terbatas pada sisi-sisi fisik saja tetapi juga meliputi segala hal yang bersangkutan dengan ke-5 indera manusia.⁵ Selain itu ergonomi dalam sebuah perancangan interior ini juga diharapkan mampu untuk memenuhi aspek kenyamanan, dan keamanan pada fisik maupun psikologi seorang pengguna saat melakukan aktifitas di dalamnya.

Pada Restoran Vegetarian ini kelima indera manusia tersebut mempunyai peran yang penting. Indera penglihatan dimanjakan oleh warna-warna sejuk dan *soft* dari tanaman yang ditata dengan rapih. Indera pendengaran dimanjakan dengan suara gemericik air yang timbul dari lantai kolam dan di bantu dengan suara buatan dari speaker. Material yang digunakan pada dapur dan *work shop* tidak menggunakan bata ekspos, hal tersebut dapat mengurangi suara berisik pada area memasak saat terjadi aktifitas memasak. Pengunjung akan merasakan rasa sejuk seperti sedang berada pada sebuah taman tanpa harus merasa terlalu panas atau terlalu dingin, karena restoran vegetarian ini dikelilingi oleh sawah dan tanaman buah dan sayur membantu sirkulasi udara maka udara yang dihasilkan dapat dimanfaatkan sebagai penghawaan alami dengan dibantu kipas angin. Indera penciuman merupakan salah satu indera yang memiliki sensitifitas yang tinggi. Pada perancangan ini aroma masakan yang

⁵ Pamudji Suptandar, “*Desain Interior Pengantar Merencana Interior Untuk Mahasiswa Disain Dan Arsitektur*”, (Jakarta: Djambatan, 1999), hal 51

mengganggu dapat ditanggulangi dengan diberinya *exhaust* pada area dapur dan area *work shop*. Pengunjung merasa nyaman berada di restoran ini karena ketenangan yang tercipta, udara segar yang mudah di dapat dan rasa sejuk yang ditimbulkan dari warna tanaman yang disusun rapih sehingga menghadirkan keindahan.

Teori antropometri adalah landasan dalam pendekatan ini, antropometri adalah ilmu yang secara khusus mempelajari tentang pengukuran tubuh manusia guna merumuskan perbedaan-perbedaan ukuran pada tiap individu ataupun kelompok dan lain sebagainya.⁶ Teori ini juga digunakan untuk mendesain perabot isian ruang sehingga dapat memudahkan pengelola dalam melakukan kegitannya, dan memberi kenyamanan dalam melakukan kegiatannya.

4. Estetika

Dalam teori estetika mempelajari berbagai macam elemen yang terkandung dalam seni bentuk, seperti titik, garis, bidang, bentuk, ruang, proporsi, harmoni, tekstur, psikologi, dan lain sebagainya. Dalam proses perancangan, seorang desainer harus mampu melihat fenomena-fenomena yang berada disekitarnya secara realitas mengenai kebutuhan-kebutuhan manusia dan mencoba memberikan solusi pada keadaan disekelilingnya. Solusi tersebut dapat diterjemahkan ke dalam bentuk-bentuk yang dapat memenuhi kebutuhan orang lain secara fisik dan psikologis yang mengandung nilai-nilai keindahan dan kegunaan.

⁶ Julius Panero dan Martin Zelnik, *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*, (Jakarta: Erlangga, 2003), Hal. 11

Untuk mewujudkan desain yang mampu memenuhi kebutuhan faktor kesenangan bagi penghuni atau untuk menunjukkan identitas perlu adanya pendekatan bentuk untuk mendukung estetis. Pendekatan yang tujuannya untuk mendukung identitas/*corporate identity* erat kaitannya dengan tema atau gaya interior. Gaya atau tema interior dapat dihadirkan dengan mengolah unsur pembentuk ruang, furnitur, tata letak ruang serta kehadiran konstruksi elemen interior.⁷

Konsep yang akan digunakan pada perancangan ini adalah *kitchen garden* dengan menggunakan tema *shabby chic*. *Kitchengarden* diterapkan pada konsep gaya taman dan tata letak furnitur pada ruang resto yang geometris. Tema *shabbychic* diterapkan pada warna dan bahan pada setiap ruang.

B. Ide Perancangan

Banyaknya restoran yang bermunculan di Surakarta mengakibatkan tidak adanya pembeda atau ciri khas, sehingga tampak bersifat umum. Menciptakan sebuah konsep dan inovasi yang baru, diharapkan akan menarik dan dapat mengikat pengunjung. Biasanya pemilih restoran terlebih dahulu melakukan survei apa yang sedang menjadi *trend* pasaran, masyarakat atau dari kebiasaan-kebiasaan masyarakat. Dalam hal ini, masyarakat perKotaan cenderung bosan dengan hiruk pikuk dan rutinitas Kota, sehingga mereka membutuhkan suasana baru untuk sekedar *refreshing*. Hal itu dapat dilihat dari kecenderungan

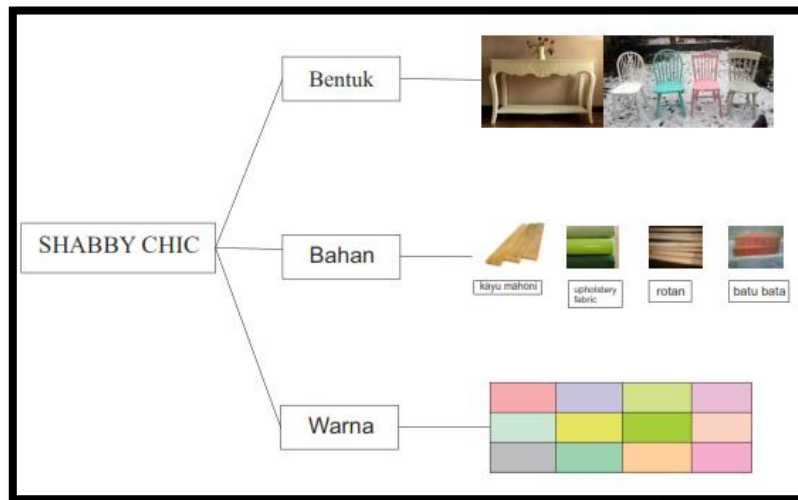
⁷ Edi Tri S, Et.al., “*Buku Ajar Mata Kuliah Desain Interior Public*”, (Surakarta: UNS Press, 2002, cetakan 1, Edisi 1), 60

masyarakat Kota yang menyukai wisata dengan nuansa alam, sehingga mereka mencarinya didaerah pedesaan atau pegunungan. Dari sana dapat disimpulkan apa keinginan pasar sehingga Restoran Vegetarian didesain untuk menampilkan suasana *kitchen garden* yang menyejukan dan menenangkan, yang diperkuat dengan nuansa *shabby chic* dari karakter warna dan material yang memberikan tampilan sederhana, lembut, romantik, hangat dan terlihat manis.



Gambar 1 : Interior dengan tema *shabby chic*

Sumber: [www. Interior-shabbychic.com](http://www.Interior-shabbychic.com)



Bagan 1 :Bagan Penggunaan Tema *Shabby Chic*

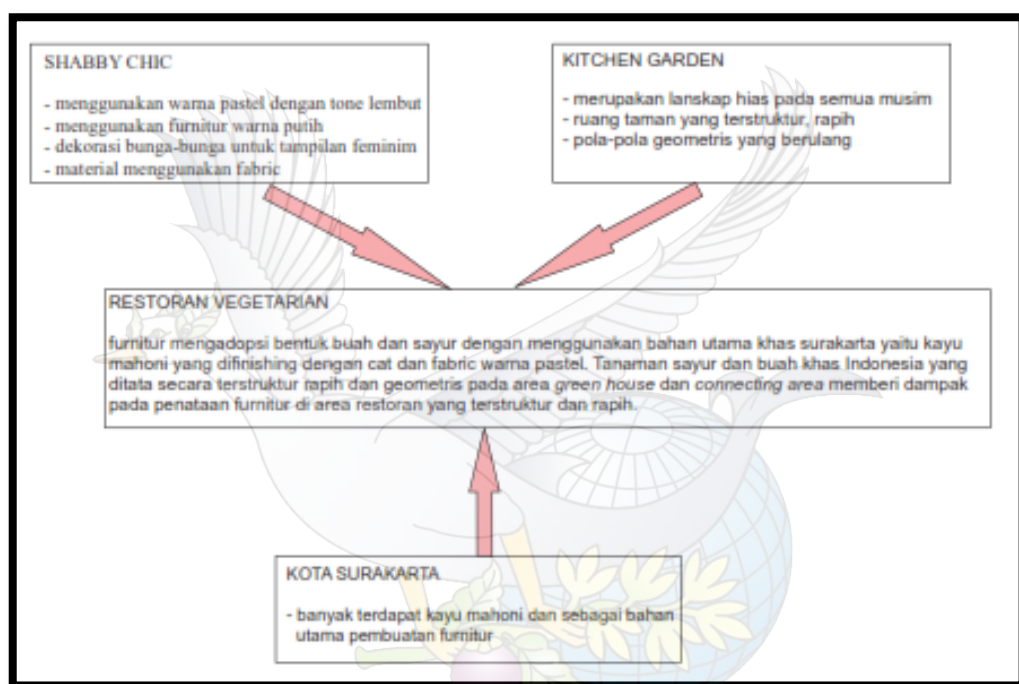
Perancangan Interior Restoran Vegetarian menghadirkan nuansa *kitchen garden*. Restoran ini menyediakan fasilitas diantaranya adalah minimarket dan workshop. Dengan pertimbangan akses dan potensi maka diperoleh lokasi yang berada di kawasan jalan Adi Sucipto, Surakarta. Dimana tempat ini dapat menjadialternatif untuk sekedar melepas penat dalam aktifitas kehidupan sehari-hari. Dari berbagai fasilitas ruang tersebut *view kitchen garden* yang menjadi *view* utama bagi pengunjung, tanaman sayur dan buah yang disusun rapih seperti taman gaya perancis terkhusus seperti gaya tatanan *kitchen garden* menjadi suguhan tambahan bagi pengunjung restoran Vegetarian.



Pemandangan *kitchen garden* padaVillandy (Villandry, France) yang dihadirkan dalam ruangan Restoran Vegetarian.

Gambar 2 : View *kitchen garden* yang akan dihadirkan dalam ruangan.

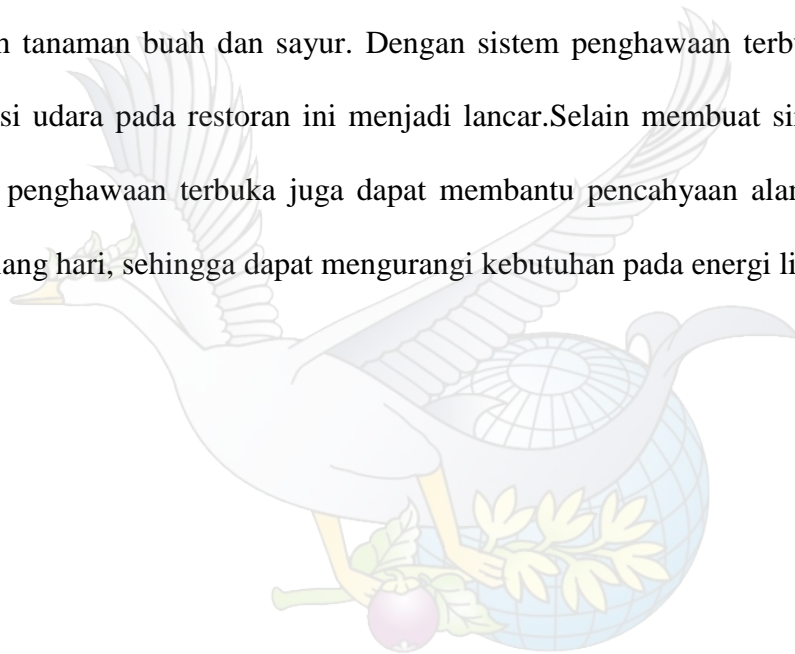
Karakter bentuk dan susunan *kitchen garden* menjadi identitas utama Restoran Vegetarian ini, karakteristik buah dan sayur yang terdapat pada *kitchen garden* divisualisasikan berbagai elemen pembentuk serta elemen pengisi ruang pada Restoran. Elemen pengisi ruang (perabot), mengambil bentuk-bentuk dasar dari tanaman buah-buahan dan sayur-sayuran yang dipadukan dengan karakter *shabby chic*.



Bagan 2 : Skema elemen pembentuk ruang

Kitchen garden villandry di Perancis memiliki keindahan alam dan udara yang sejuk, sehingga mampu memenuhi kebutuhan pertumbuhan buah dan sayur pada lahan terbuka. Udara taman ini identik dengan bersih dan segar kaya akan kandungan oksigen selain itu banyak vegetasi yang berfungsi sebagai penyaring udara. Oleh karena itu penghawaan yang dihadirkan pada Restoran Vegetarian menggunakan penghawaan sedikit terbuka, bangunan tidak ditutup dinding penuh,

masih terdapat tembok terbuka seperti jendela besar tanpa daun jendela, hanya terdapat tanaman buah dan sayur yang disusun rapih dalam pot, selain sebagai hiasan dan penutup jendela, tanaman juga berfungsi sebagai penyaring udara yang masuk kedalam restoran. Mengingat lokasi restoran berada di Kota besar bukan berada pada daerah yang penghawaannya memenuhi kebutuhan tanaman, meski begitu restoran ini berada pada tengah sawah yang memiliki penghawaan tidak jauh beda dengan penghawaan yang semestinya untuk memenuhi kebutuhan tumbuh tanaman buah dan sayur. Dengan sistem penghawaan terbuka membuat sirkulasi udara pada restoran ini menjadi lancar. Selain membuat sirkulasi lancar sistem penghawaan terbuka juga dapat membantu pencahayaan alami khususnya pada siang hari, sehingga dapat mengurangi kebutuhan pada energi listrik.

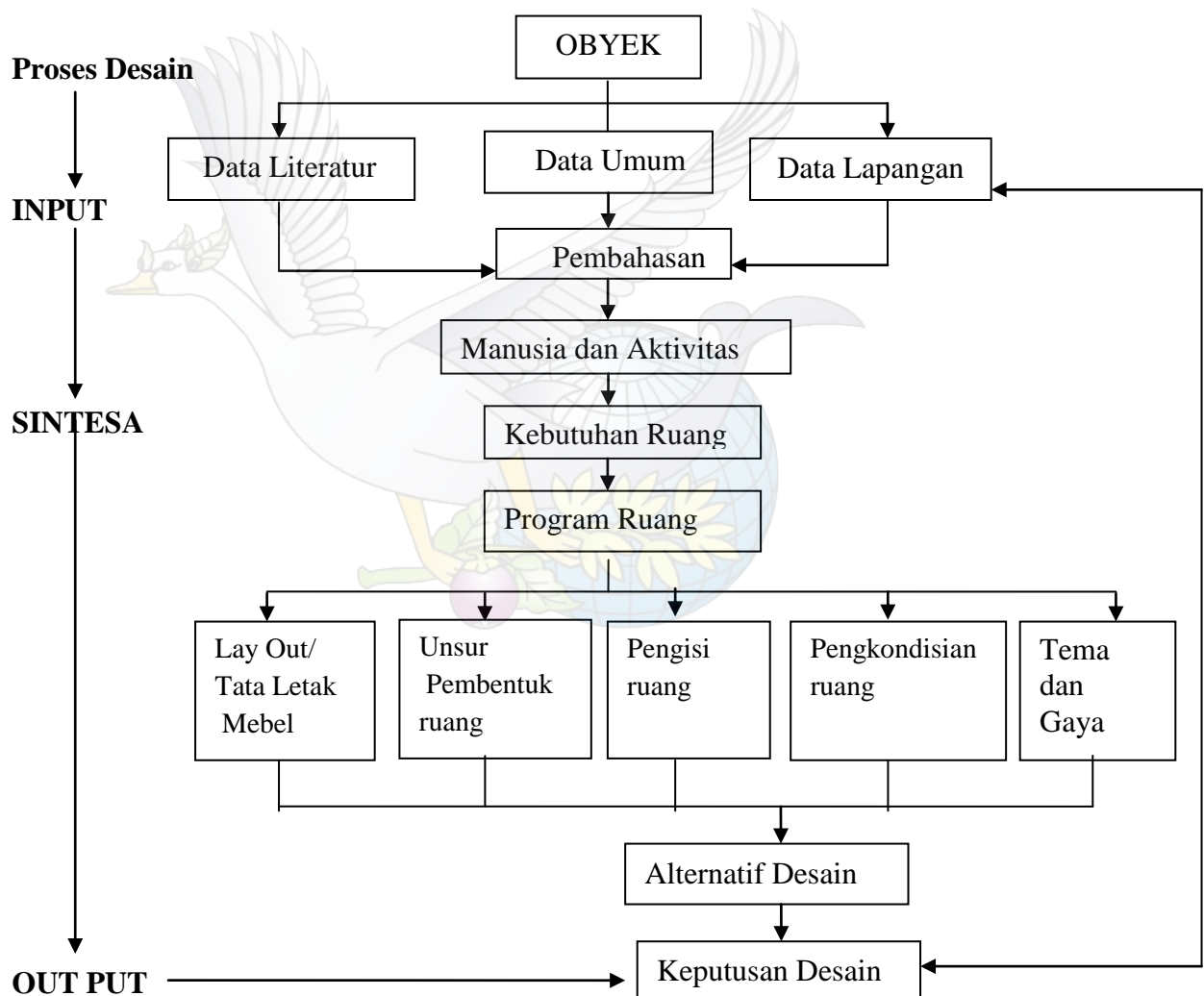


BAB III

PROSES DESAIN

A. Tahapan Proses Desain

Tahapan proses desain pada Perancangan Restoran Vegetarian di Surakarta mengadopsi pendapat Pamudji Suptandar, tahapan proses desain tersebut dapat dilihat pada skema di bawah ini.¹



Bagan 3 : Tahapan Proses Desain

¹ Pamudji Suptandar, *Desain Interior*, 1999, 15

Proses desain meliputi tiga tahap: (1) *Input*, (2) *Sintesa*/analisis, (3) *Output*. *Input* itu meliputi data-data dari lapangan merupakan masalah site bangunan, data-data umum, data tentang kondisi sosial, dan data *literature* dari buku dan pustaka.

Data-data yang akan digunakan untuk mendukung perwujudan desain interior Restoran Vegetarian di Surakarta adalah data tertulis, data lisan dan studi internet. Data tertulis berupa literatur dan studi internet tentang ergonomi, psikologi dan buku-buku penunjang merencana desain interior lainnya.

Pengumpulan data tertulis menggunakan metode studi literatur dan data yang diambil dari internet. Data lisan diperoleh dengan wawancara. Data lisan berupa informasi dari informan yang mengetahui tentang makanan vegetarian. Data sosial diperoleh dengan menggunakan metode wawancara, pengamatan dan observasi lokasi secara langsung yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran obyek garap.

Data yang sudah diperoleh dari berbagai sumber seperti tersebut di atas selanjutnya dianalisis dan dipecahkan permasalahannya berdasarkan konsep pendekatan yang sudah ditentukan sehingga memunculkan beberapa alternatif desain. Tahapan inilah yang termasuk tahapan sintesa. Beberapa alternatif desain selanjutnya dinilai berdasarkan norma desain untuk menghasilkan keputusan desain dari beberapa alternatif desain yang ada. Teknik analisis menggunakan teknik analisis interaktif. Keputusan desain meliputi:

1. Aktivitas Dalam ruang
2. Kebutuhan Ruang
3. Hubungan Antar Ruang
4. Lay Out (tata letak perabot).

5. Unsur Pembentuk Ruang (lantai, dinding, dan ceiling)
6. Unsur Pengisi Ruang (Furniture dan pelengkap/ asesoris ruang)
7. Pengkodisian Ruag (pencahayaan, penghawaan, dan akustik ruang)
8. Penciptaan Tema/Citra Suasana Ruang.

Output yang berupa keputusan desain yang akan divisualkan dalam bentuk gambar kerja yaitu meliputi:

1. Gambar denah Lay out, skala 1: 50
2. Gambar rencan lanai, skala 1: 50
3. Gambar rencana *Ceiling* dan lampu
4. Gambar potongan ruangan, Skala 1: 20, 1: 50
5. Gambar detail kontruksi, skala 1: 1/ 1: 2/ 1: 5/ 1: 10
6. Gambar Furniture, dan detail *Furniture*
7. Gambar perspektif atau tiga dimensi
8. Maket, skala 1: 50

B. Proses Analisis Alternatif Desain Terpilih

Proses analisis alternatif desain terpilih merupakan suatu proses mendesain yang didasarkan pada tuntutan ideal objek garap. Dalam proses desain ini akan dibuat dua alternatif desain yang kemudian akan di analisis dan dipilih satu desain yang sesuai dengan tujuan perancangan. Langkah yang akan ditempuh meliputi menguraikan tentang pengertian judul perancangan interior Restoran Vegetarian di Surakarta yang dimaksud. Selanjutnya akan dijelaskan tentang aktivitas dalam ruang, kebutuhan ruang, hubungan antar ruang, grouping dan zoning, sirkulasi,

lay out furnitur, unsur pembentuk ruang (lantai, dinding, dan *ceiling*), unsur pengisi ruang (furnitur), dan pengkondisian ruang (pencahayaan, penghawaan, dan akustik ruang).

1. Pengertian Judul Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta.

Terkait dengan judul “Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta” pengertian dari masing-masing kata sebagai berikut:

Perancangan : Ide gagasan, penarikan konsep permulaan, selanjutnya dipilah dan dikembangkan sehingga menjadi sebuah perbuatan merancang.²

Interior : Interior adalah karya seni sebagai wadah kegiatan hidup sehari-hari. Keartistikan bentuk visual interior adalah cermin kepribadian dan gaya hidup pemiliknya. Keartistika dapat dilihat melalui penyusunan unsur-unsur desain. Unsur desain meliputi : bentuk, proporsi, tekstur, warna, dan gaya.³

Restoran : Restoran atau rumah makan yang dalam bahasa Inggrisnya “*Restaurant*” diartikan sebagai suatu bangunan yang di dalamnya terdapat kegiatan membeli atau pelayanan makanan kepada pengunjung atau langganan.⁴

Vegetarian : Sekelompok manusia yang hanya memakan makanan dari nabati seperti sayur-sayuran dan buah-buahan saja.⁵

Surakarta : Kota Surakarta adalah sebuah Kota di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Kota Surakarta merupakan sebuah Kota dengan berbagai sebutan,

²Kamus Besar bahasa Indonesia edisi III. Jakarta : Balai Pustaka, 972

³Arnold Friedmann, ed.al., *Interior design* (New York: American Elsevier Publishing Co.Inc, 1976) hal 203-205 dalam Sunarmi, *Interior Perancangan* (Surakarta: UPT Penerbitan dan Percetakan UNS, 2005), Hal. 16

⁴ Fred Lawson, *Restoran planning and design* (dalam bahasa Indonesia, Nikita Farit, London: Nostand Reinhold, 1979), 2

⁵<http://kbbi.web.id/vegetarian> (Selasa, 14-1-2014, 15.00 WIB)

seperti Kota budaya, Kota kuliner, *Solo the spirit of Java*, dll. Program kerja pemerintah Surakarta salah satunya adalah hutan Kota yang saat ini pembangunannya sedang berjalan, hal tersebut menegaskan bahwa Surakarta akan menjadi Kota yang asri dan menghargai alam, untuk mendukung program kerja tersebut Restoran Vegetarian menjadi salah satu upaya untuk menjaga lingkungan, karena dengan begitu berkurangnya mengkonsumsi daging sama artinya dengan tidak adanya perusakan lingkungan untuk lahan peternakan.

Jadi, "*Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta*" adalah merancang ruang interior dalam bangunan yang berfungsi sebagai wadah segala kegiatan yang berkaitan dengan makanan vegetarian, sebagai tempat informasi, tempat bertukar pikiran, dan belajar memasak yang berada di Kota Surakarta. Perancangan ini memiliki fasilitas antara lain: area kantor meliputi ruang manager, ruang juru masak, ruang pimpinan, ruang staff, ruang administrasi, ruang istirahat dan gudang. Area restoran meliputi ruang informasi, toko buah dan sayur, dan ruang belajar memasak.

1. Pengertian Restoran

a) Restoran Secara Umum

Pengertian restoran adalah suatu bangunan beserta kegiatannya memberi atau untuk melayani makan dan minum kepada seseorang (pengunjung) atau langganan. Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan suatu jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola dengan profesional. Usaha restoran juga memiliki arti salah satu jenis usaha jasa pangan dengan ruang

lingkup kegiatannya menyediakan jasa pelayanan makanan dan minum melalui proses pengolahan serta penyajian ditempat usahanya.⁶

Tipe-tipe dasar pelayanan makanan di restoran pada umumnya dapat dipakai untuk membedakan kategori suatu restoran. Terdapat empat macam tipe dasar pelayanan restoran yang terkenal yaitu *tabel service*, *counter service*, *self service* dan *carry out service*.⁷ Jenis pelayanan yang digunakan adalah menggunakan jenis pelayanan *tabel service*. Suatu system pelayanan dimana para tamu datang, duduk, menghadap meja makan dan memesan makanan, kemudian makanan dan minum diantarkan oleh pelayan/ pramusaji dan di sajikan di meja dimana tamu duduk.

Saat ini banyak dijumpai jenis-jenis restoran yang semakin berkembang secara pesat. Namun, berdasarkan cara pengelola dan operasionalnya, restaurant dapat dibedakan sebagai berikut: (1) restoran yang dikelola dengan manajemen sendiri yang tidak ada kaitannya dengan hotel (*self operator*), (2) restoran yang dikelola oleh manajemen hotel (*integrated to the hotel*). Pada umumnya jenis restoran dikelompokkan menjadi, (1) *Grill Room*, (2) *coffee shop*, (3) *Super Club*, (4) *speciality Restaurant*.⁸ Untuk perencanaan Restoran Vegetarian di Surakarta ini, jenis restoran yang akan digunakan adalah restoran *speciality restaurant*. *Speciality restaurant* digunakan dengan dasar pertimbangan bahwasannya restoran yang direncanakan adalah restoran dengan masakan

⁶Fred Lawson, *Restoran planning and design* (dalam bahasa Indonesia, Nikita Farit, London: Nostand Reinhold, 1979)

⁷Fred Lawson, *Restoran planning and design* (dalam bahasa Indonesia, Nikita Farit, London: Nostand Reinhold, 1979)

⁸Fred Lawson, *Restoran planning and design* (dalam bahasa Indonesia, Nikita Farit, London: Nostand Reinhold, 1979)

vegetarian. Restoran jenis *speciality restaurant* memiliki karakter sendiri. Suasana, interior, dan eksterior restoran serta makanan yang disajikan, lebih cenderung menonjolkan ciri khasnya.

b) Secara Khusus

Restoran dalam bahasa Inggrisnya "*restaurant*" diartikan sebagai suatu bangunan yang di dalamnya terdapat kegiatan memberi atau untuk pelayanan makanan kepada pengunjung atau langganan.⁹ Dalam peraturan pemerintah RI No.24/1979 ditetapkan bahwa rumah makan adalah sebagai usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Oleh karenanya restoran dapat diartikan suatu tempat usaha di bidang jasa makan dan minum yang sifatnya komersial.¹⁰ Definisi restoran sesungguhnya diperluas untuk membawanya di bawah konsep yang lebih luas. Restoran-restoran dari setiap tipe dan sub tipe hakekatnya adalah usaha memperdagangkan makanan.

Dari beberapa penjelasan tentang arti restoran, terdapat empat aspek dasar keberadaan restoran, yaitu: perdagangan-keperluan yang terutama dari bangunan adalah penjualan dan pelayanan kepada langganan dari jenis produksinya; Keuangan-kelancaran dari berlangsungnya kegiatan merupakan perputaran dari biaya penanaman modal; Kedudukan-pengoperasian yang utama adalah menyajikan berbagai jenis makanan dan penampilan suasana ruang restoran; Kepraktisan-penyusunannya menarik perhatian, penyajian dan pelayanan dari jenis usaha tersebut diharapkan dapat memberi kepuasan. Tujuan pokok restoran

⁹ Fred Lawson, *Restoran Planning and Design* (dalam bahasa Indonesia, Nikita Farit. London: Nostand Reinhold Company, 1979). 2

¹⁰ Sunarmi, modul mata kuliah desain interior III, (Surakarta, 2007), 2.

yaitu memperdagangkan makanan dan minuman yang sifatnya komersial. Persyaratan yang harus dipenuhi untuk perencanaan interior restoran terkait dengan tujuan pokok restoran adalah penyediaan fasilitas makanan dan minuman bagi wisatawan atau pengunjung. Restoran selain melayani jasa makan dan minum, restoran juga merupakan sarana objek wisata bagi daerah setempat.

2. Pengertian Taman (*Kitchen Garden*)

Taman merupakan sebuah areal yang berisikan komponen material keras dan lunak yang saling mendukung satu sama lainnya yang sengaja direncanakan dan dibuat oleh manusia dalam kegunaannya sebagai tempat penyegaran dalam dan luar ruangan. Taman dapat dibagi dalam taman alami dan taman buatan. Taman yang sering dijumpai adalah taman rumah tinggal, taman lingkungan, taman bermain, taman rekreasi, dan taman botani.¹¹

Pertamanan lebih spesifikasi karena menyangkut aspek estetika atau keindahan dan penataan ruang sehingga memiliki fungsi dalam keberadaannya. Dalam membuat ada dua elemen yang dikerjakan, yaitu bidang lunak (*softscape*) dan bidang keras (*hardscape*).

- a. Bidang lunak meliputi penanaman segala jenis pohon, semak dan rumput.
- b. Bidang keras meliputi pembuatan jalan setapak, kolam, sungai buatan, air mancur, pembuatan tebing, peletakan batu alam, gazebo, alat bermain anak-anak, ayunan, lampu taman, drainase, dan system penyiraman.

¹¹<http://id.wikipedia.org/wiki/Taman> //(rabu, 28-8-2013, 23.00 WIB)

Penataan taman menyangkut penyesuaian dengan ruang di sekitarnya, seperti:¹²

- a. Taman rumah tinggal
- b. Taman perkantoran
- c. Taman Kota
- d. Taman sekolah
- e. Taman kawasan industri
- f. Taman wisata

Taman yang menyangkut aspek berhubungan dengan kebudayaan, taman bisa mencirikan suatu kebudayaan, seperti:¹³

- a. Taman gaya Perancis
- b. Taman gaya Jepang
- c. Taman gaya Bali
- d. Taman kering

Kitchen garden adalah sebuah taman atau bagian dari budaya kerajaan Perancis, digunakan untuk praktek penelitian atau kebun keluarga. Taman ini juga berfungsi sebagai ornamen pada taman kerajaan bagian belakang.¹⁴ *Kitchen garden*, juga dikenal sebagai sayur (di Perancis, sayuran Taman) atau di Skotlandia memiliki *kailyaird*, adalah sebuah ruang yang terpisah dari sisa taman perumahan - bidang tanaman hias dan rumput. Kebanyakan *Kitchen garden* yang

¹²<http://id.wikipedia.org/wiki/Taman//> (rabu, 28-8-2013, 20.00 WIB)

¹³<http://id.wikipedia.org/wiki/Taman//> (rabu, 28-8-2013, 20.30 WIB)

¹⁴<http://Wikipedia.com/the free encyclopedi-kitchen garden//> (rabu, 16-7-2014, 22.00 WIB)

masih versi miniatur tua plot peternakan keluarga, *Kitchen garden* tidak hanya dalam sejarah, tetapi juga desain.

Kitchen garden berfungsi sebagai ciri utama dari lanskap hias, pada semua musim. *Kitchen garden* adalah sumber rempah-rempah, sayuran dan buah-buahan yang dapat dengan mudah ditemui di halaman belakang rumah tetapi *Kitchen garden* juga merupakan ruang taman yang terstruktur dengan desain didasarkan pada pola-pola geometris yang berulang-ulang.

Pada perencanaan ini *Kitchen garden* yang biasa di letakan pada halaman belakang rumah akan dipindahkan ke dalam sebuah bangunan yaitu pada sebuah restoran vegetarian. *Kitchen garden* pada perencanaan ini diharapkan dapat memberi pengetahuan terhadap pengunjung, mengenai tanaman sayur dan buah yang berada di Indonesia yang dapat langsung diolah dan dikonsumsi oleh pengunjung sesuai dengan daftar menu yang tersedia pada restoran vegetarian.

a) Perawatan Tanaman

Tanaman yang diletakkan dalam ruangan, hidupnya tentu akan sangat bergantung pada manusia. Utamanya mengingat 'nasibnya' yang terbatas dalam menerima cahaya matahari, tentu akan mempengaruhi gerak tumbuhnya. Sementara yang amat dibutuhkan tanaman adalah cahaya matahari, makanan/pupuk dan air. Kekurangan cahaya bagi tanaman yang berbunga akibatnya cukup fatal, tanaman akan jenuh dan tidak akan berbunga. Oleh karena itu, langkah terbaik dalam menempatkan tanaman di dalam ruangan adalah dengan menempatkannya di lokasi yang terkena sinar matahari. Misal di dekat jendela atau pintu kaca.

Memang cahaya matahari dapat diganti dengan cahaya lampu mercury atau *fluorescent*. Kedua jenis ini sudah cukup untuk hidup tanaman secara sehat. Namun dosis pemakaiannya harus diperhatikan secara sungguh-sungguh, sehingga tidak malah merusak tanaman. Sementara makanan bagi tanaman bisa diberikan melalui tanah dan pupuk buatan.

Alternatif lainnya adalah dengan menyiapkan 3-4 set tanaman pengganti. Satu set tanaman bisa menghias ruang paling lama 7-10 hari. Selanjutnya ia harus beristirahat selama sedikitnya 20-28 hari di tempat pemeliharaan (*green house*). Jenis tanaman pada *Kitchen Garden* merupakan jenis tanaman yang akandigunakan pada restoran ini, pemeliharaannya sangat mudah, yaitu tanaman hanya ditaruh di dalam pot. Tanaman dalam pot cukup mudah perawatannya karena bisa dipindah-pindah, ditaruh di tempat yang kita kehendaki, atau kalau perlu diganti potnya dengan yang lebih besar. Tanah yang sudah berkurang kesuburannya bisa diganti dengan tanah kebun yang lebih subur. Pemeliharaan tanaman meliputi pemeliharaan secara lengkap, mulai dari menaruh pot, menyirami tanaman, menyiang rumput, mendangir (menggemburkan) tanah, memupuk, memberantas hama dan penyakit, sampai dengan membongkar tanah pot lama dan menggantinya dengan yang baru.

b) Penempatan Pot

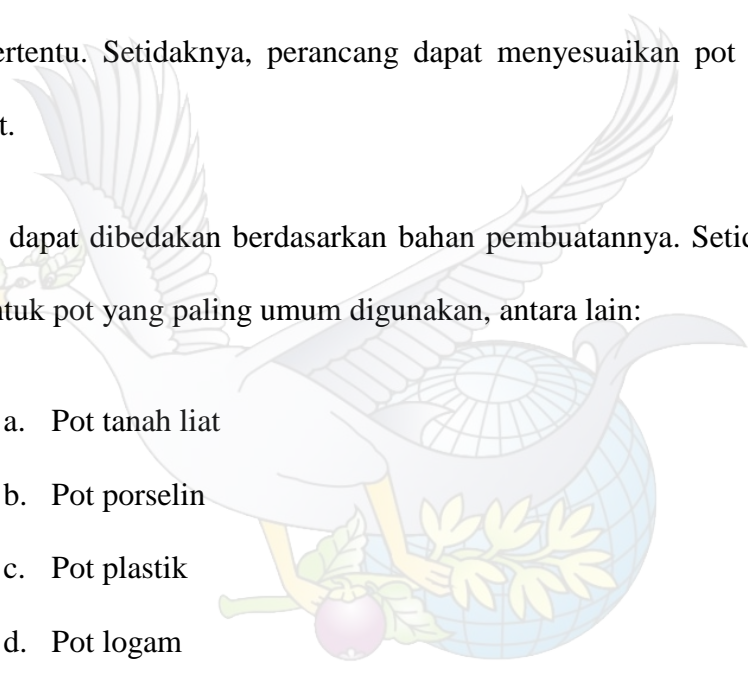
Pot tidak boleh ditaruh miring atau melekat rapat di tanah. Jika tempat yang tersedia sangat terbatas, pot bisa juga ditaruh di atas atap rumah, tetapi dicarikan tempat yang mendatar. Lebih baik lagi kalau pot dibuatkan rak khusus yang dapat menampung sejumlah pot bersama-sama. Rak khusus ini bisa dibuat

dari bambu atau kayu yang disusun agak jarang agar angin bisa leluasa beredar. Rak ini praktis karena selain lebih indah juga menghindarkan tanaman dari gangguan ayam atau anak-anak.

c) Jenis-Jenis Pot Untuk Menanam

Setiap pot memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Dengan mengetahui sifat pot, perancang dapat menentukan jenis pot yang cocok untuk tanaman tertentu. Setidaknya, perancang dapat menyesuaikan pot sesuai selera atau budget.

Pot dapat dibedakan berdasarkan bahan pembuatannya. Setidaknya ada 6 (enam) bentuk pot yang paling umum digunakan, antara lain:

- 
- a. Pot tanah liat
 - b. Pot porselin
 - c. Pot plastik
 - d. Pot logam
 - e. Pot semen
 - f. Pot kayu dan bambu
 - g. *Sky planters*

Pada perancangan Restoran Vegetarian ini menggunakan pot dengan jenis pot porselin dan *sky planters*. Pot porselin dari bahan porselin sangat menarik untuk dipajang di ruang tamu dengan tanaman hias yang cantik. Kelemahan pot porselin adalah tidak berpori sehingga air tidak bisa merembes ke luar. Selain itu,

pot jenis ini mudah pecah dan harganya tergolong mahal. *Sky planters*, Pot jenis ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan tanaman yang diletakan pada ceiling. Fungsi dari pot ini adalah untuk menghemat ruang, menghemat air, dan memurnikan udara. Pot dengan posisi terbalik ini dirancang untuk dapat menahan tanah dan air supaya tidak jatuh kebawah, karena terdapat *locking disc* pada pot ini. Pot ini terbagi menjadi beberapa bagian, yaitu pengait untuk atap (*ceiling hook*), lubang untuk memasukan air (*reservoir*), tempat untuk menampung, tempat untuk menampung tanah, pengunci tanah supaya tidak jatuh (*locking disc*), dan tanaman (*plant*).



Gambar 3: *sky planters*

Sumber: www.gizoo.co.uk

Cara kerja pot ini terbilang unik, tanaman yang berada di dalam pot ini hanya perlu ditambah air 2-3 hari sekali, jika udara terlalu panas penambahan dilakukan setiap hari. Air untuk hidup tanaman dalam *sky planter* ditampung dalam penampung yang sudah tersedia didalam pot, sehingga air secara bertahap mengalir ke akar tanaman, hal ini juga mengurangi penguapan dan terlalu banyak kehilangan air melalui drainase seperti pot pada umumnya. Penambahan air pada *sky planter* dengan menggunakan saluran air otomatis yang tersimpan rapih pada ceiling.

d) Jenis-Jenis Tanah untuk Menanam Sayur

Tanah yang bisa kita pakai untuk mengisi pot bisa berupa tanah kebun yang ada di sekitar rumah, tanah pekarangan, atau tanah bekas sampah yang sudah lapuk. Tanah bekas sampah lapuk ini baik sekali digunakan sebagai pengisi pot karena mengandung banyak bahan organik yang dibutuhkan tanaman. Warnanya hitam kecokelatan dengan kandungan zat hara yang cukup. Pada perancangan ini menggunakan tanah kebun subur dengan campuran pupuk untuk membantu pertumbuhan.

e) Jenis Sayur Mayur yang ditanam Dalam Pot

Secara umum, nyaris semua tanaman bisa dibudidayakan di dalam pot. Dengan sempitnya lahan yang bisa ditanami, banyak orang yang mulai menanam sayuran dalam pot. Selama ini, sayuran yang ditanam dalam pot terbatas

pada cabe atau tomat saja. Padahal sebenarnya hampir semua jenis sayuran bisa ditanam dalam pot dan hasilnya juga cukup bagus.

a. Jenis sayuran dalam pot

Sayuran ditanam untuk diambil buah, daun umbi, maupun bunganya. Jenis sayuran di Indonesia dapat dibedakan menjadi beberapa golongan berdasarkan bagian tanamannya yang dapat dimakan.¹⁵

1. Sayuran daun

Yang termasuk ke dalam golongan ini antara lain bayam, kangkung, katu, kenikir, kemangi, beluntas, kubis atau kol, selada, daun kedondong, petsai, seledri, dan sawi.

2. Sayuran buah

Sayuran buah ditanam untuk diambil buahnya, baik buah sebenarnya (seperti terong, tomat, dan sebangsanya), maupun buah yang berbentuk polong. Yang termasuk ke dalam kelompok ini adalah terung, tomat, cabe rawit, cabe besar, labu siam, ketimun, gambas, pare pahit, kacang panjang, buncis, kapri, kecipir, kacang gude, dan leunca. Buah biasanya dimabil waktu muda untuk mendapatkan rasa yang manis dan masih lunak. Biasanya, buah yang muda dipakai sebagai sayur atau untuk lalap.

¹⁵<http://kembangpete.com/2014/06/14/jenis-jenis-sayur-mayur-yang-ditanam-dalam-pot/>(kamis, 24-7-2014, 22.00 WIB)

3. Sayuran bunga

Pada kelompok ini yang diambil untuk disayur atau dimakan adalah bunganya. Yang termasuk sayuran bunga antara lain bunga turi, bunga kol, tebu telur.

4. Sayuran umbi

Bagian yang dimasak pada tanaman ini adalah umbinya. Misalnya kentang, wortel, lobak, bit, bawang merah, bawang putih, dan talas.

Daftar tanaman buah dan sayur yang ditanam pada restoran vegetarian adalah sebagai berikut:

No.	Bagian Ruang	Jenis Tanaman
1.	Dinding Restoran	<ul style="list-style-type: none">- Selada merah- Selada hijau- Sawi- Tomat cerry- Bayam merah dan Bayam hijau
2.	Ceiling Restoran	<ul style="list-style-type: none">- Strawberry- Tomat- Daun seledri
3.	<i>Green House</i>	<ul style="list-style-type: none">- Tomat- Selada merah dan hijau

		<ul style="list-style-type: none"> - Wortel - Bayam merah dan hijau
4.	<i>Connecting area</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Terong - Tomat - Selada merah dan hijau - Wortel - Cabai - Kapri - Kecipir - Bayam merah dan hijau
5.	<i>Work Shop</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Selada merah dan hijau - Tomat cerry
6.	<i>Mini Market</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Bunga mawar (tanaman hias)
7.	Teras Bangunan Luar Restoran	<ul style="list-style-type: none"> - Lavender (tanamam hias pengusir nyamuk)
8.	Area Parkir	<ul style="list-style-type: none"> - Pohon Pucuk Merah

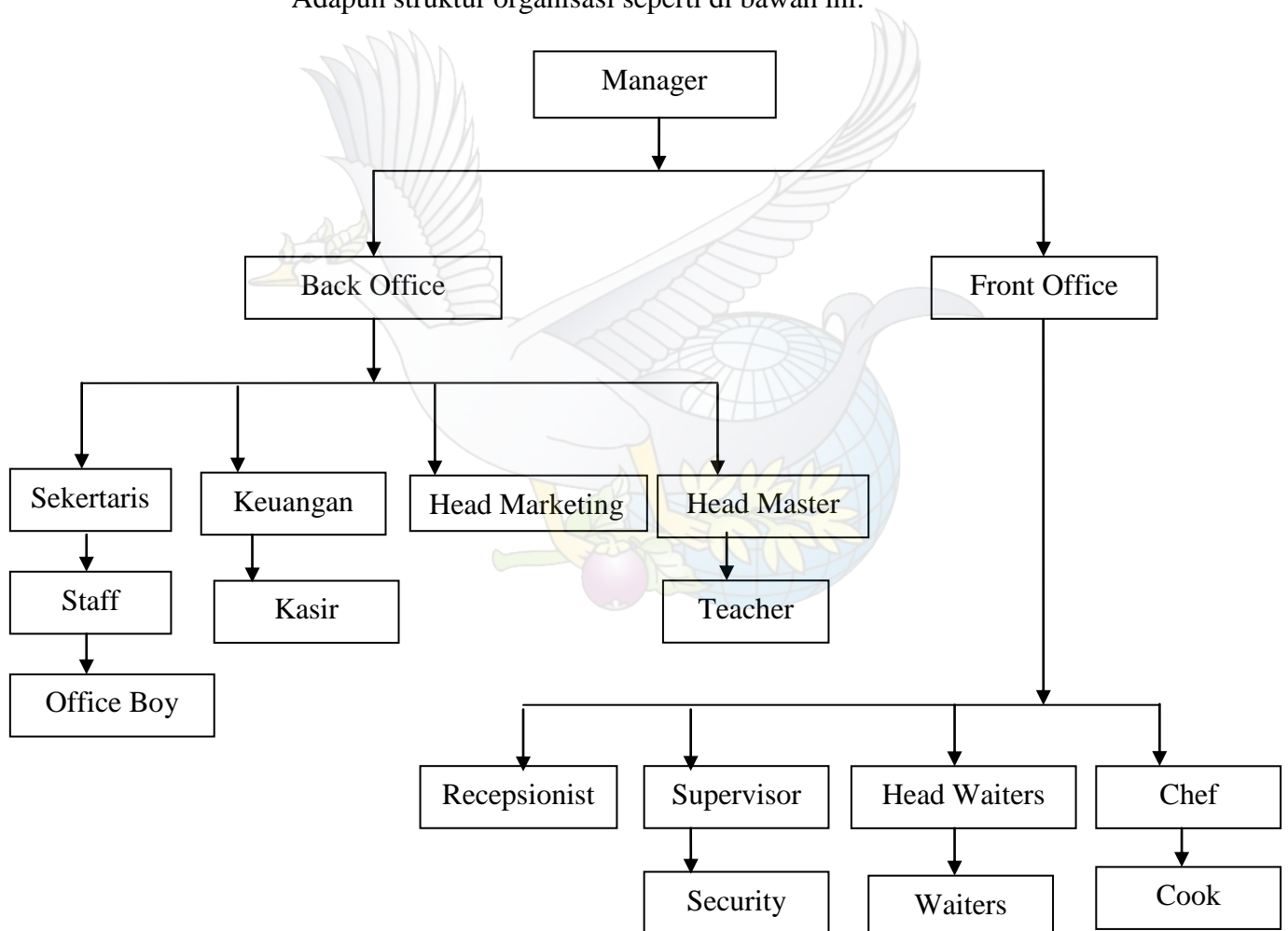
Tabel1. Tanaman buah dan sayur pada restoran vegetarian

Pemaparan di atas adalah pemaparan tanaman buah dan sayur yang akan digunakan pada restoran vegetarian. Jenis buah dan sayur yang digunakan disesuaikan dengan keadaan ruangan dengan memperhatikan media tumbuhnya dan kebutuhan hidupnya saat didalam ruangan.

2. Struktur Organisasi

Kelembagaan pada Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta merupakan bangunan yang dikelola pihak swasta/pribadi dengan manajemen mandiri sebagai suatu badan usaha yang bergerak dibidang pelayanan jasa bagi masyarakat dan bersifat komersial dengan tujuan menarik pengunjung sebanyak-banyaknya maupun wadah kegiatan dari komunitas di masyarakat.

Adapun struktur organisasi seperti di bawah ini:



Bagan 4 : Struktur Organisasi Restoran Vegetarian

TUPOKSI

Dalam Struktur organisasi, semua karyawan memiliki tugas masing-masing antara lain :

1) *Manager* :

- a. Bertanggung jawab atas kelancaran operasional *Restoran Vegetarian, workshop, dan minimarket.*
- b. Memimpin kegiatan pengoperasian *Restoran Vegetaria.*
- c. Bertemu langsung dengan pelanggan untuk memelihara hubungan baik antara pelanggan seperti *complain.*
- d. Menyelenggarakan rapat intern secara kontinu sebagai sarana memberi dan menerima saran untuk meningkatkan mutu produk dan pelayanan.

2) *Sekretaris* :

- a. Pendampingan dan inventaris semua kegiatan, membuat laporan dan bertanggung jawab pada *manager.*

3) *Supervisor* :

- a. Bekerja di lapangan atau mengontrol semua pekerjaan pelayan restoran, *workshop, minimarket dan security.*

4) *Keuangan* :

- a. Bekerja mengatur dan bertanggung jawab atas semua uang yang masuk dan keluar dari pendapatan *Restoran Vegetarian* baik dari *restoran, minimarket, dan workshop di Restoran Vegetarian.*

5) *Headmaster dan Teacher* :

- a. Bertanggung jawab dan bekerja sebagai pelaksana dan perencana *study* dan materi *workshop*. (*Headmaster*)
- b. Bertugas membantu *headmaster* dalam menyalurkan ilmu dan materi *workshop* sampai anak didik lulus. (*Teacher*)

6) *Head waiter* :

- a. Bekerja sama dan membantu pekerjaan *manager* yang belum terselesaikan dan bertindak mewakili *manager* apabila berhalangan hadir, membuat jadwal kerja dan mengawasi pekerjaan *waiter*, *chef*, *resepsionist*, dan *supervisor*.

7) *Chef* :

- a. Bertanggung jawab pengoperasian dapur *restoran*, menerima order makanan pelanggan untuk diproses oleh *cook* sesuai permintaan order.
- b. Mencatat bahan baku makanan dan bumbu-bumbu untuk di buat daftar permintaan, mengecek standar rasa, penampilan, dan porsi makanan sebelum di serahkan *waiter* ke pelanggan.

8) *Cook* :

- a. Menerima order makanan pelanggan untuk diproses oleh *cook* sesuai permintaan order.

9) *Waiter* :

- a. Memilihkan tempat duduk sesuai meja yang mereka senangi dan menghantarkan pelanggan ke tempat duduknya.
- b. Mempersilahkan tamu duduk.
- c. Memberikan menu makanan kepada tamu yang datang.
- d. Mencatat pesanan tamu.
- e. Mengantarkan pesanan makanan dan minuman kepada tamu.

10) *Receptionist* :

- a. Menerima dan mencatat reservasi tempat baik lewat telepon maupun langsung.
- b. Menyambut kedatangan pelanggan yang datang di pintu utama *Restoran*.

11) *Staff* :

- a. Mengontrol semua bahan makanan yang ada.
- b. Mendata bahan-bahan makanan yang dirasa sudah mulai menipis persediaannya digudang.

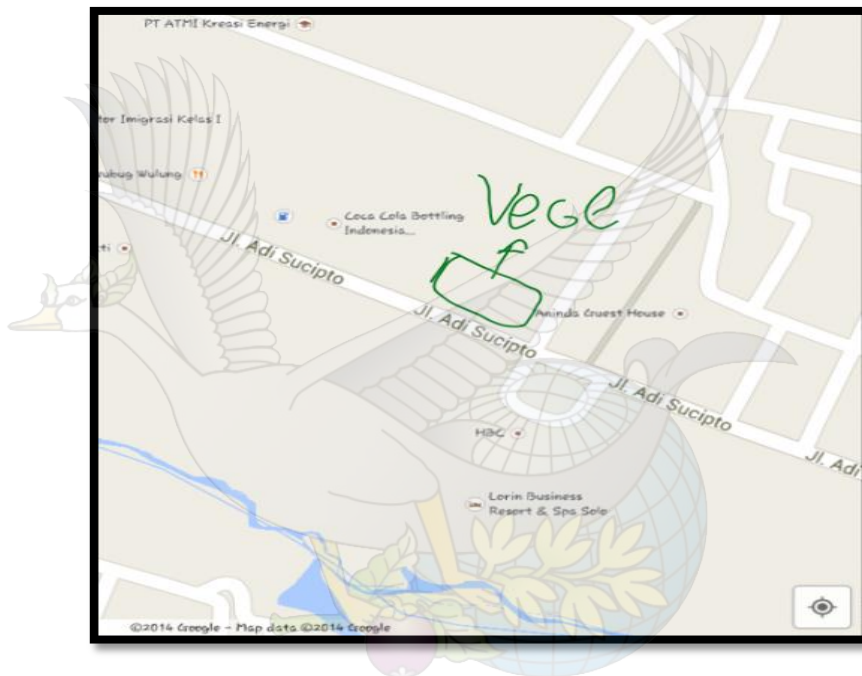
12) *Security* :

- a. Melakukan penjagaan keamanan dan ketertiban restoran sesuai peraturan yang ada, menjaga keamanan gedung ketika restoran tutup, dan mengatur parkir kendaraan.

13) *Office boy* :

- a. Menjaga kebersihan setiap ruangan dengan menyapu dan mengepel setiap hari.
- b. Membuatkan minuman setiap hari kepada *manager* dan semua pekerja *restoran vegetarian*.

3. Site Plan



Gambar 4: *Siteplan* Restoran Vegetarian

Site Plan merupakan tampak atas bangunan yang menunjukkan tempat lokasi bangunan yang dilengkapi dengan lingkungan sekitarnya dan penunjuk jalan. Site plan dalam perancangan interior sangatlah penting yang terkait sebuah pemanfaatan ruang karena dapat menciptakan pola tata ruang Kota yang serasi dan optimal kehidupan dan penghidupan warga Kota menjadi aman, tertib, lancar dan sehat.

Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta merupakan salah satu tempat hiburan yang memiliki peluang bisnis yang cukup tinggi karena animo masyarakat penggemar makanan vegetarian yang membutuhkan tempat hiburan dan Kota Surakarta sendiri belum cukup banyak terdapat restoran vegetarian maupun pusat pelatihan memasak makanan vegetarian. Restoran sebagai tempat yang difungsikan, sebagai wadah untuk berkumpul para penggemar, menjalin hubungan sesama komunitas, saling bertukar informasi mengenai makanan dan masakan vegetarian, tentunya dipilih lokasi yang tepat. Lokasi yang dipilih untuk Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta mengambil lokasi yang berada di jalan Adi Sucipto, Surakarta. Hal ini didasarkan pertimbangan akses transportasi yang cukup mudah, letak strategis yang berada pada akses ke dalam dan ke luar Kota, dekat dengan perkantoran, dekat dengan Bandara Internasional “Bandara Adi Sucipto”, tempat wisata, dan lokasi ini berada pusat perdagangan, pemerintahan, sosial, transportasi, industry, *central office* dan perumahan.

4. Aktivitas Dalam Ruang

a) Aktivitas

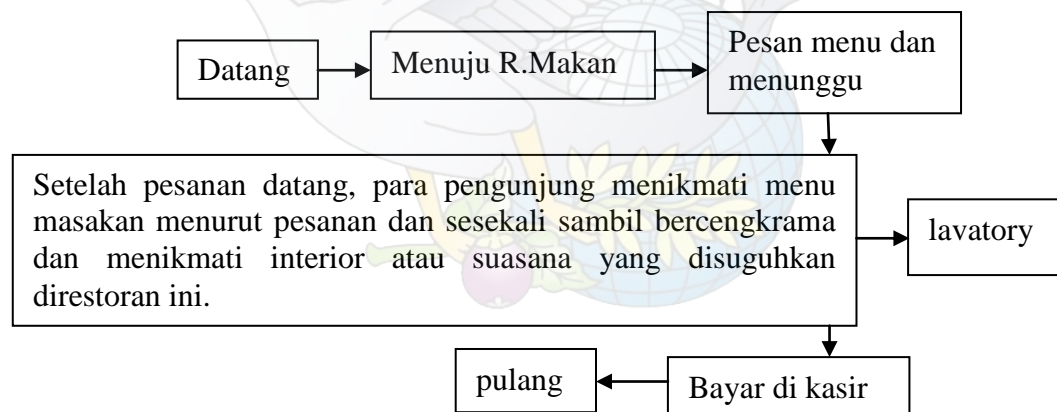
Sebelum mengetahui kebutuhan ruang, terlebih dahulu harus dapat mengidentifikasi atau mengetahui segala aktifitas yang dilakukan sehingga nantinya akan dapat mengetahui beberapa kebutuhan ruang yang digunakan. “Restoran Vegetarian” merupakan suatu tempat yang memiliki berbagai aktivitas antara lain: belajar memasak, berbelanja buah dan sayur, bertukar pikiran, memberikan dan bertukar informasi, makan, minum, dan lain-lain. Dalam proses

perancangan ruang obyek yang harus diperhatikan adalah pemakai atau pengguna, yaitu manusia. Manusia sebagai pengguna harus mendapat perhatian khusus, sehingga hasil perancangan dapat memenuhi kebutuhan manusia baik dalam segi keamanan dan kenyamanan. Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta merupakan sebuah wadah tempat berkumpulnya para penggemar, menjalin hubungan sesama komunitas, dan saling bertukar informasi mengenai makanan vegetarian.

Adapun Aktivitas yang diwadahi pada Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta antara lain:

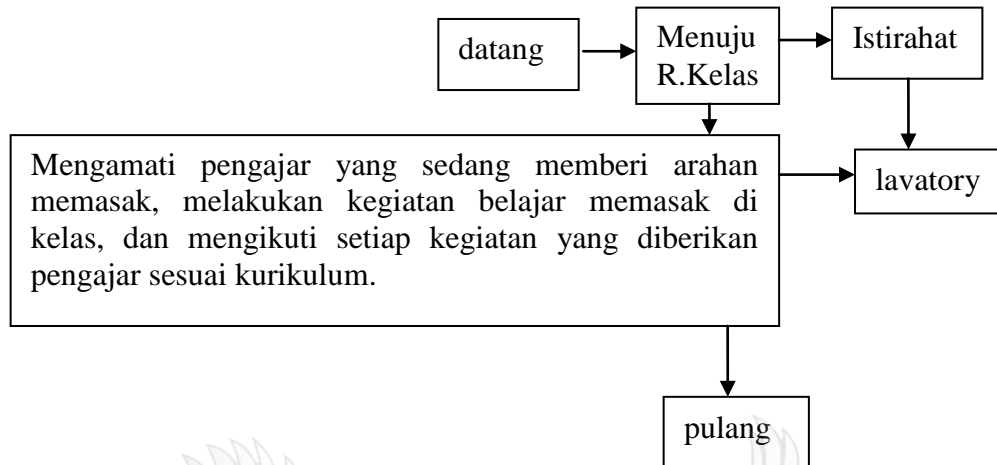
a. Aktifitas pemakai

Aktifitas Pengunjung Restoran



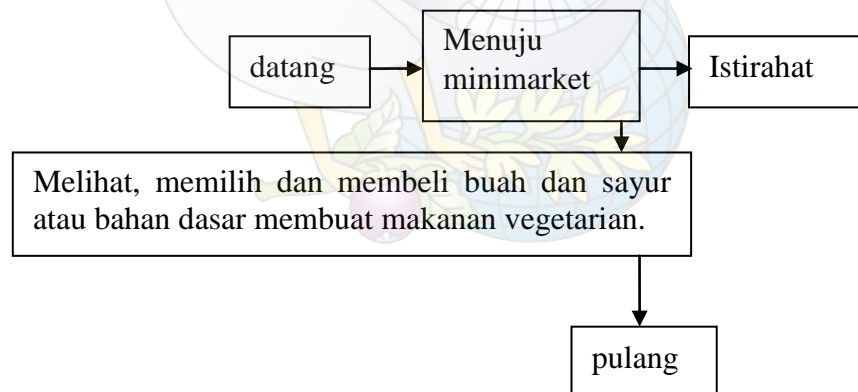
Bagan 5 : Aktifitas Pengunjung Restoran

Aktivitas Anggota Workshop



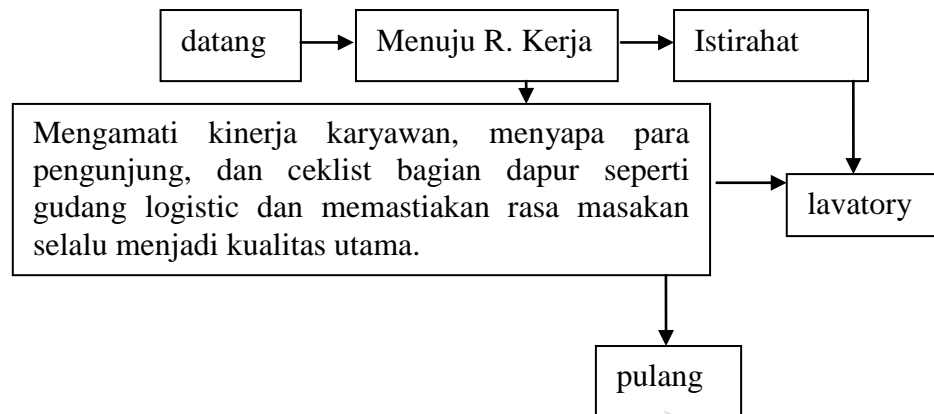
Bagan 6 : Aktifitas Anggota Workshop

Aktivitas Pengunjung Minimarket



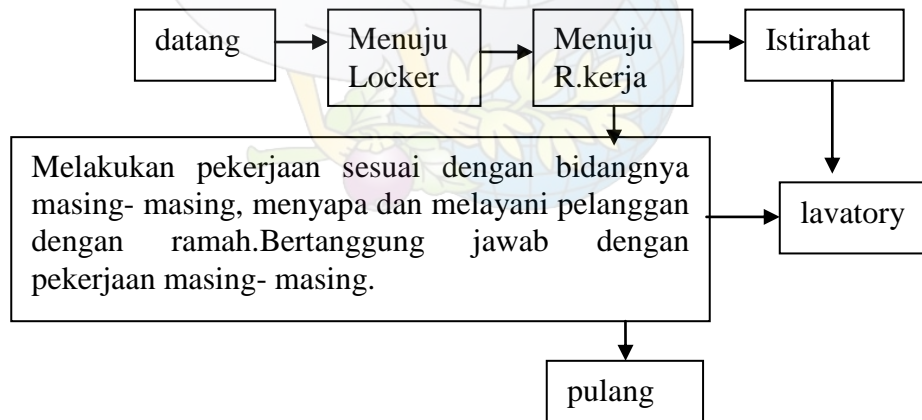
Bagan 7 : Aktifitas Anggota Workshop

Aktivitas Manager Restoran



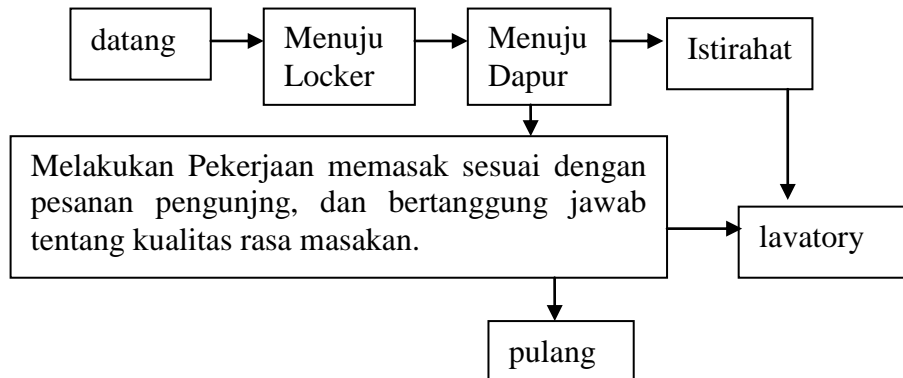
Bagan 8 : Aktifitas Manager Restaurant

Aktivitas Karyawan Restoran



Bagan 9 : Aktifitas Karyawan Restoran

Aktivitas koki/ juru masak Restoran



Bagan 10 : Aktifitas Koki/ Juru Masak Restoran

Aktivitas Pengajar



Bagan 11 : Aktifitas Pengajar

b) Sistem Operasional

Perancangan interior Restoran Vegetarian di Surakarta memiliki sistem operasional yaitu:

No	Hari dan Waktu	Aktivitas
1	Senin-kamis	dibuka kelas sesuai dengan permintaan siswa yang hendak mengikuti <i>workshop</i>
2	Jumat, Sabtu dan Minggu kelas I (11.00-13.00 WIB) kelas II (15.00-17.00 WIB)	kelas regular <i>workshop</i>
3	Senin-Minggu (10.00-17.00 WIB)	Informasi
4	Senin – Minggu 10.00 – 22.00 WIB (<i>sift</i> 1 : 10.00-16.00 WIB, <i>sift</i> 2: 16.00-22.00 WIB)	fasilitas ruang restoran dan <i>minimarket</i>

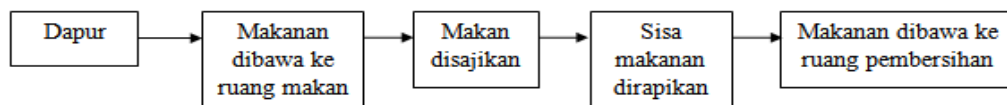
Tabel2. Sistem Operasional

c) System Pelayanan

Pada perancangan interior restoran vegetarian terdapat tiga system pelayanan, pertama yaitu pelayanan pada minimarket yang menggunakan pelayanan pada umumnya, yaitu *self service* dimana pengunjung mengambil sendiri kebutuhan yang diperlukan dan membawanya kekasir untuk membayarnya. Kedua yaitu pelayanan pada *workshop*, peserta workshop dapat mencari informasi tentang kelas belajar memasak dan mendaftarkan diri di *lobby* jika tertarik mengikuti *workshop*. Ketiga yaitu pelayanan restoran, pelayanan pada bagian Restoran vegetarian menggunakan pelayanan *tableservice*. *Table service*

merupakan sistem pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan. Apabila makanan dan minumannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu di atas Counter.¹⁶

Sistem di atas akan menjadi pengelolaan kegiatan penyajian makanan yaitu urutan kegiatan makanan yang dapat dirinci sebagai urutan kegiatan pelayanan yaitu:¹⁷



Bagan 12: Urutan Kegiatan Pelayanan Makanan *System Tabel Service*.

5. Kebutuhan Ruang

Kebutuhan ruang pada perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta di dasarkan pada jenis kegiatan dari pengunjung dan pengelola

1) Aktivitas dan kebutuhan ruang pada restoran

Pelaku	Aktifitas	Kebutuhan Ruang	Isian Ruang
1. <i>Manager</i>	1. Menulis 2. Membaca 3. Menerima tamu penting	1. Ruang <i>Manager</i>	1. Meja kerja 2. Kursi Kerja 3. Kursi tamu 4. Sofa Tamu
	2. Istirahat	2. <i>Locker Room</i>	1. Kursi 2. Meja 3. Sofa
	3. Buang air besar/kecil	3. <i>Lavatory/toilet</i>	1. <i>Wastafel</i> 2. <i>Closet</i>

¹⁶ Marsum WA dalam Mukhtar, 2004,6-7.

¹⁷ Julius Panero, 1979

			3. <i>Urineair</i>
2. Sekertaris, keuangan, dan <i>supervisor</i>	1. Menulis 2. Membaca 3. Menghitung 4. Mereview 5. Mengatur jadwal manager 6. Membuat laporan	1. Ruang Kerja	1. Meja kerja 2. Kursi Kerja 3. Rak file
	2. Istirahat	2. <i>Locker Room</i>	1. Kursi 2. Meja 3. Sofa
	3. Buang air besar/kecil	3. <i>Lavatory/toilet</i>	1. <i>Wastafel</i> 2. <i>Closet</i> 3. <i>Urineair</i>
3. <i>Headmaster</i> dan <i>Teacher</i>	1. Membuat modul untuk anggota <i>Work Shop</i> 2. Melatih memasak 3. Mempersiapkan kebutuhan <i>work shop</i> 4. Mengawasi kinerja <i>chef</i> 5. Memasak 6. Mengolah bahan	1. Ruang Kerja	1. Meja kerja 2. Kursi Kerja 3. Rak file
	2. Istirahat	2. <i>Locker Room</i>	1. Kursi 2. Meja 3. Sofa 4. Karpet
	3. Buang air besar/kecil	3. <i>Lavatory/toilet</i>	1. <i>Wastafel</i> 2. <i>Closet</i>

			3. Urineair
4. Staff, Karyawan, Office boy	1. Membuat laporan 2. Mengatur administrasi 3. Mendata 4. Membuat minum untuk karyawan lain 5. Membersihkan kantor	1. Ruang Kerja	1. Meja kerja 2. Kursi Kerja 3. Rak file
	2. Istirahat	2. Locker Room	1. Kursi 2. Meja 3. Sofa 4. Karpet
	3. Buang air besar/kecil	3. Lavatory/toilet	1. Wastafel 2. Closet 3. Urineair
5. Head waiter, Chef, dan Cook	1. Meyiapkan bahan 2. Mencuci 3. Mengolah 4. Memasak 5. Membuat laporan 6. Mengoreksi kinerja waiter	1. Ruang Kerja	1. Meja kerja 2. Kursi Kerja 3. Kitchenset
	2. Istirahat	2. Locker Room	1. Kursi 2. Meja 3. Sofa 4. Karpet
	3. Buang air besar/kecil	3. Lavatory/toilet	1. Wastafel 2. Closet

			3. Urineair
6. Pengunjung	1. Makan	1. Restoran	1. Meja makan
	2. Minum	2. <i>Minimarket</i>	2. Kursi makan
	3. Berbincang	3. <i>Work shop</i>	3. Meja <i>Lobby</i>
	4. Berkumpul	4. <i>Lobby</i>	4. Kursi <i>Lobby</i>
	5. Membayar		5. Rak buah dan sayur
	6. Berlatih memasak		6. Meja kasir
	7. Berbelanja		<i>Minimarket</i>
	8. Menunggu		7. Almari pendingin
			8. Mini <i>kitchenset</i>
	2. Buang air besar/kecil	2. Lavatory/toilet	1. Wastafel
			2. Closet
			3. Urineair

Tabel3: Aktivitas kebutuhan ruang pada ruang restoran

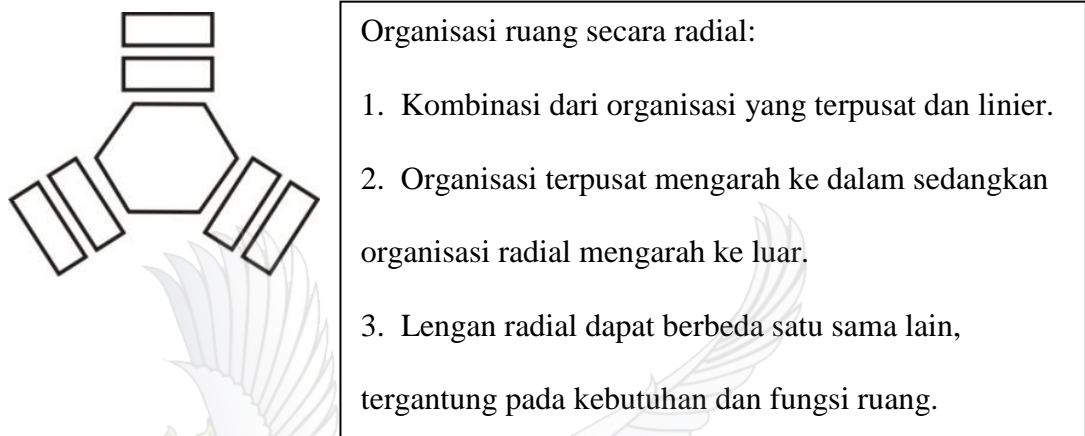
6. Hubungan Antar Ruang

Organisasi ruang yang baik akan memudahkan aktivitas di dalam ruang, berkaitan hal ini tiap ruang memiliki fungsi masing-masing dan mempunyai hubungan satu sama lain dan tidak dapat dipisahkan. Ada beberapa jenis organisasi ruang yang penentuannya tergantung pada tuntutan program bangunan.¹⁸

Dalam Perancangan interior *Restoran Vegetarian* di Surakarta, system organisasi hubungan antar ruang yang digunakan adalah organisasi ruang secara radial dengan ciri-ciri antara lain merupakan Kombinasi dari organisasi yang terpusat dan linier. Organisasi terpusat mengarah ke dalam sedangkan organisasi

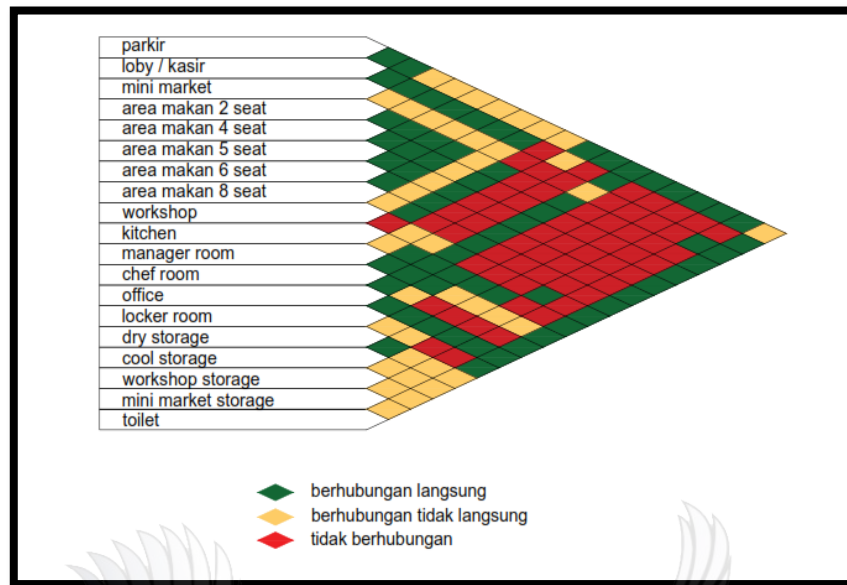
¹⁸ J. Pamudji Suptandar, *Desain Interior* (Jakarta: Djambatan, 1999), Hal. 112 - 114

radial mengarah ke luar. Lengan radial dapat berbeda satu sama lain, tergantung pada kebutuhan dan fungsi ruang. Hal ini dapat dicermati pada hubungan ruang *lobby* dengan ruang *minimarket*, *workshop*, dan restoran.



Gambar 5 : Organisasi Ruang Radial

Berdasarkan pada hubungan secara fungsional dan secara alur kegiatan dengan pertimbangan bahwa pemakai fasilitas yaitu pengunjung maupun pengelola secara berurutan akan melalui ruang penerima kemudian menuju pada ruang-ruang kegiatan kemudian selanjutnya sesuai urutan kegiatan maka tabel hubungan antar ruang akan terbentuk sebagai berikut:



Gambar 6 : Hubungan Antar Ruang

Dalam pemrograman fungsi ruang, skala, jalan masuk dan transisi supaya dijadikan sebagai dasar pegangan utama harus dinyatakan secara jelas bahwa ruang yang berdekatan atau bersebelahan harus bisa diartikan sebagai satu kesatuan yang jelas berkait dan berkesinambungan.¹⁹

7. Grouping Ruang dan Zoning Ruang

Pengelompokan berdasarkan zona ruang pada Perancangan interior *Restaurant Vegetarian* di Surakartameliputi: ruang publik, ruang semi publik, ruang *private*, dan *Service*.

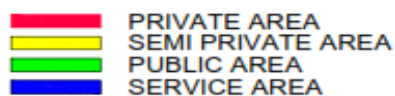
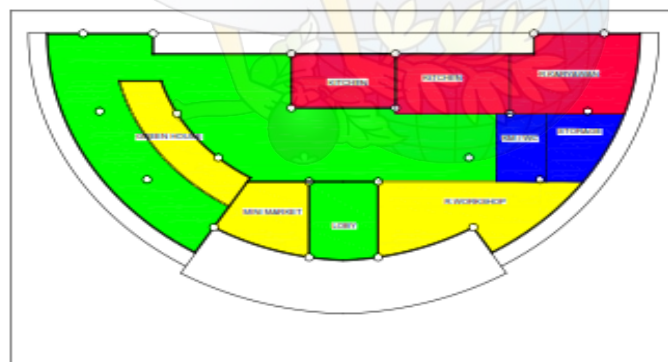
- Ruang Publik yaitu ruang yang berukuran relatif luas, karena dalam desain unsur-unsur denah dan posisinya merupakan faktor yang menentukan

¹⁹Ahmad Fajar Ariyanto, 2009, 46.

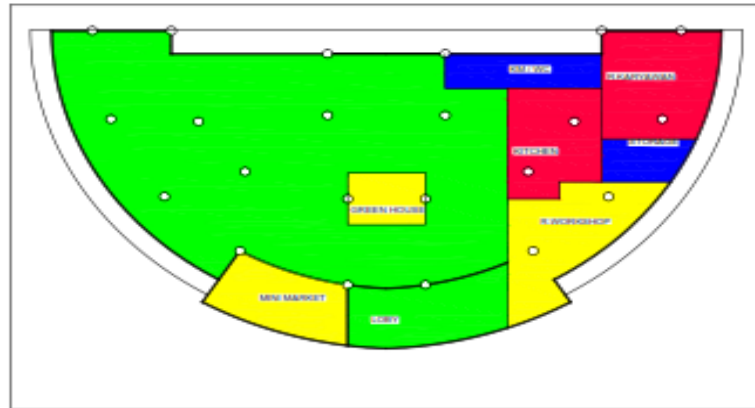
secara keseluruhan. Dimana area ini harus mencakup akses dari semua pengguna *Restaurant Vegetarian* di Surakarta

- b. Ruang Semi Publik yaitu pengelompokan ruang yang aktifitasnya tidak berhubungan langsung dengan ruang *private* namun secara tidak langsung berhubungan dengan ruang publik.
- c. Ruang *Private* yaitu pengelompokan ruang yang menuntut privasi dan tidak berhubungan dengan publik, namun masih berhubungan dengan ruang semi publik.
- d. Ruang *Service* yaitu pengelompokan ruang yang aktivitasnya meliputi *Maintenance* dan pelayanan interen.

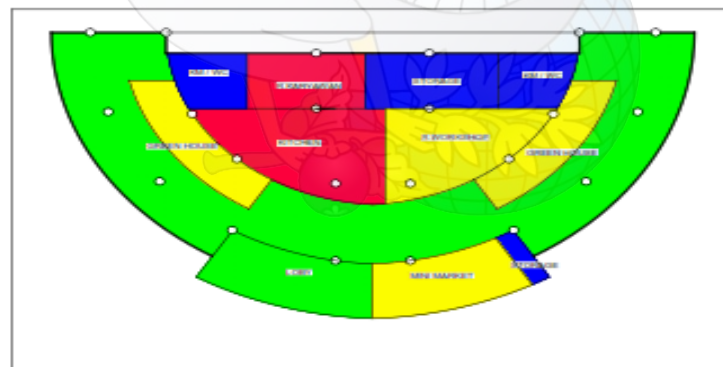
Berdasarkan pengelompokan Ruang Publik, Ruang Semi Publik, Ruang *Private*, dan Ruang *Service*, selanjutnya dibuat alternatif letak masing-masing area untuk Perancangan Interior *Restoran Vegetarian* di Surakarta.



Gambar 7. Alternatif 01 Grouping Zooning



Gambar 8. Alternatif 02 Grouping Zooning



Gambar 9. Alternatif 03 Grouping Zooning

Indikator penilaian grouping dan zoning

Kriteria Penilaian	Alternatif I	Alternatif II	Alternatif Tiga(Terpilih)
Kenyamanan	xx	xx	xxx
Fungsional	xxx	xx	xxx
Keamanan	xx	xx	xx
<i>Maintenance</i>	xx	xxx	xxx
Akses	xx	xxx	xx

Tabel 04. Indikator penilaian grouping dan zoning

Keterangan :

Kenyamanan : Pengelompokan ruang berdasar jenisnya sesuai fungsinya akan memberikan kemudahan komunikasi dan koordinasi bagi penggunanya.

Fungsional : efektifitas dalam melakukan pekerjaan karena ruangan tidak berjauhan sehingga tidak membuang waktu.

Keamanan : Pengelompokan ruang mendukung keselamatan penggunanya.

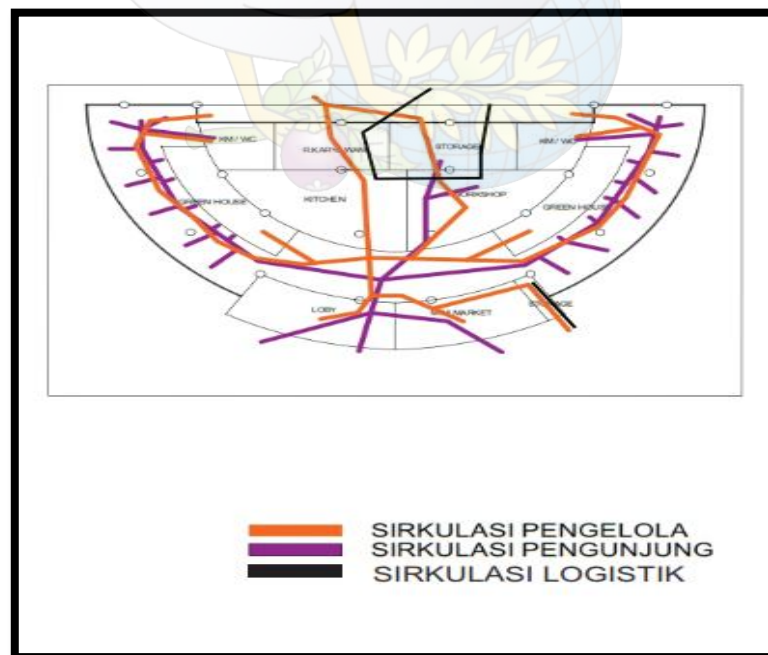
Maintenance : Perawatan yang dikelompokkan sesuai jenis ruang.

Akses : Pengelompokan ruang mendukung kemudahan bagi penggunanya (pengunjung dan pengelola), hal ini berkaitan dengan kemudahan akses dari satu ruang ke ruang lainnya dan saling berurutan.

8. Sirkulasi Ruang

Sirkulasi ruang pada bangunan komersial berfungsi menghubungkan antar ruang pada bangunan atau eksterior bersama-sama. Sirkulasi dapat juga menggunakan ruangan-ruangan yang ada sebagai sirkulasi atau membuat suatu ruangan khusus sebagai sarana sirkulasi tersebut. Sirkulasi ruang berfungsi untuk mengarahkan dan membimbing perjalanan atau tapak yang terjadi dalam ruang. Sirkulasi memberi kesinambungan pada pengunjung terhadap fungsi ruang, antara lain dengan penggunaan tanda-tanda pada ruang sebagai petunjuk arah jalan tersendiri.

Dalam perancangan interior *Restoran Vegetarian* di Surakarta, sistem sirkulasi yang digunakan ialah sirkulasi radial, karena sistem ini memiliki arah sirkulasi yang jelas, sehingga mempermudah pengunjung, karyawan dan pengelola untuk memasuki ruang yang mereka kehendaki.



Gambar 10: Sirkulasi Pengunjung dan Pengelola

9. Penciptaan Tema

Shabby chic adalah furnitur lama yang usang (*shabby*) digunakan kembali tanpa merubah bentuknya yang memang sudah usang namun di kombinasikan dengan sesuatu yang cantik (*chic*) dalam hal ini bunga-bunga dan berwarna pastel agar lebih feminine jadilah *Shabby Chic*. *Shabby Chic* adalah dua kata yang tidak bisa dilepaskan, karena jika berdiri sendiri artinya akan berbeda.²⁰

Shabby chic adalah sebuah gaya atau aliran desain interior yang mulai berkembang di negara Inggris sekitar tahun 1980 dan berkembang di Amerika pada tahun 1990.²¹ Jadi usianya memang belum terlalu lama. Meski demikian konsep pemakaian perabotnya justru lebih mengutamakan perabot atau furnitur yang usianya sudah tua dan antik. Inilah yang jadi salah satu keistimewaan dari desain gaya *shabby chic* tersebut. Namun meski menggunakan perabot tua atau antik, tidak sembarang perabot tersebut biasa digunakan untuk menciptakan gaya ini.

Desain ini lebih mengutamakan tampilan yang mampu menghadirkan kesan suasana pada jaman sekitar abad Sembilan belas. Jika pada umumnya di Indonesia perabot tua dan antik lebih sering menggunakan warna coklat atau warna lain yang menimbulkan kesan lebih gelap, namun untuk desain *shabby chic* yang terjadi justru kebalikannya.

Meski warna coklat atau gelap tetap dapat diaplikasikan, namun penggunaan warna yang sifatnya lebih lembut lebih diutamakan dan ditonjolkan. Misalnya pink atau abu-abu pucat, putih, krem atau ivory, hijau, atau biru lembut

²⁰ Ashwell, Rachel, *Shabby Chic Interiors*, (cico,2009)

²¹ <http://imagebali.net/detail-artikel/1226-interior-gaya-shabby-chic/> (rabu, 20-8-2014, 22.00 WIB)

dan sebagainya. Semua jenis warna ini dipadukan pada aneka jenis dekorasi yang dipasang atau dimasukkan dalam ruang seperti meja, kursi, lampu hias, maupun lampu gantung, wadah lilin, vas bunga, dan lain-lain.

Sedang bahan yang digunakan bisa bermacam-macam juga. Mulai dari rotan, kayu, logam atau paduan dan kombinasi dari semua bahan tersebut. Selain memakai perabot yang diberi hiasan berbentuk ukiran, ada ornament lain yang juga dijadikan sebagai media untuk mempercantik dan membuat daya tarik ruang semakin tinggi. Misalnya motif bunga atau renda yang diaplikasikan pada kain penutup kursi, meja atau taplak maupun kain korden dan sebagainya. Kain penutup tersebut pada umumnya dipilih dari bahan linen atau katun.


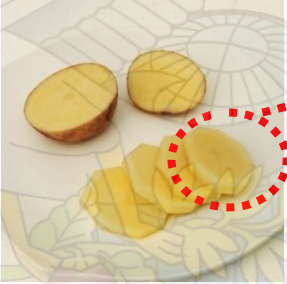

Hiasan yang diletakan pada dinding seperti lukisan misalnya, juga menggunakan gambar yang bernuansa abad-19. Sesuai dengan nama yang diberikan yaitu *shabby* yang mengandung arti lusuh, maka hampir semua jenis perabot ini dipilih yang benar-benar tua dan lusuh. Meski demikian karena memakai konsep penataan yang baik dan sempurna, desain ini tetap bisa menghadirkan nuansa yang lusuh namun punya nilai seni dan daya tarik tinggi.


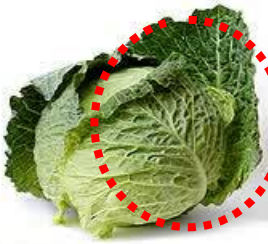

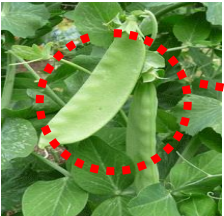

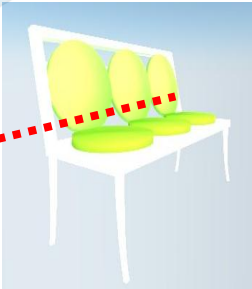
Bagian dinding juga tidak luput dari perhatian. Tidak jauh beda dengan elemen lain yang berada dalam ruang, dinding ini juga diberi cat atau warna yang selaras. Jenis warna yang paling cocok diaplikasikan sekaligus paling cocok digunakan adalah krem, putih, pink, abu-abu muda maupun warna pastel lain yang sifatnya lebih terang.

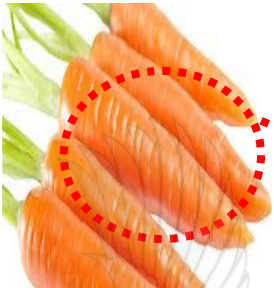
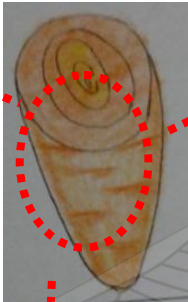


Hal yang sama juga diberlakukan pada lantai. Namun khusus untuk lantai ini bukan merupakan sesuatu yang sifatnya mutlak. Sebab ruang bergaya desain


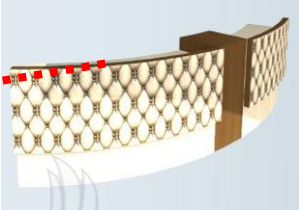

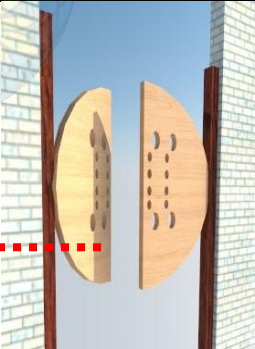
shabby chic juga bisa terlihat menarik meski menggunakan warna yang sifatnya cenderung gelap. Bahkan ada lantai yang merupakan lantai kayu.



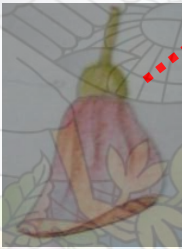
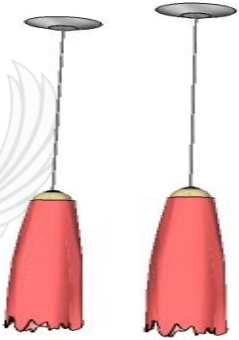
Bagian lainnya yaitu plafon, kondisi tidak begitu berbeda. Warna yang digunakan biasanya mengikuti warna dinding. Hanya saja plafon ini dibiarkan polos tidak diberi ornament dan hiasan seperti profil dan sebagainya. Jikapun diberi tampilannya tidak dibuat terlalu menonjol, namun pada perencanaan ini plafon menggunakan tanaman yang menggantung dengan pot untuk memunculkan konsep *kitchen garden* pada restoran ini, hanya saja warna plafon tetap sederhana yaitu menggunakan cat berwarna putih dan coklat muda pada drop ceiling sebagai pembeda area.

No.	Ide Dasar	Transformasi Desain	Ide
1.	 <p>Kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.) adalah tanaman dari suku Solanaceae yang memiliki umbi</p>		

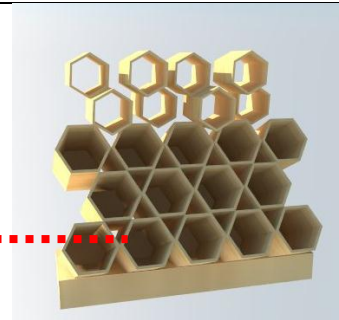
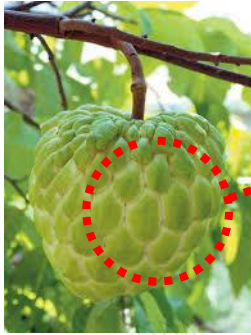
	batangyang dapat dimakan dan disebut "kentang" pula.		
2.	 <p>Kubis, kol, kobis, atau kobis bulat adalah nama yang diberikan untuk tumbuhan sayuran daun yang populer. Tumbuhan dengan nama ilmiah <i>Brassica oleracea</i>L</p>	 	
3.	 <p>Kapri atau kacang kapri (<i>Pisum sativum</i>L.ssp.<i>sativum</i>, suku polong-polongan atau Fabaceae) adalah</p>	 	

	<p>sejenis</p> <p>tumbuhan sayur yang</p> <p>mudah dijumpai di</p> <p>pasar-pasar tradisional</p> <p>Indonesia</p>		
4.	 <p>Wortel adalah</p> <p>tumbuhan biennial</p> <p>(siklus hidup 12 - 24</p> <p>bulan) yang menyimpan</p> <p>karbohidrat dalam</p> <p>jumlah besar untuk</p> <p>tumbuhan tersebut</p> <p>berbunga pada tahun</p> <p>kedua. Batang bunga</p> <p>tumbuh setinggi sekitar</p> <p>1 m, dengan bunga</p> <p>berwarna putih, dan</p> <p>rasa yang manis langu.</p> <p>Bagian yang dapat</p>	 	


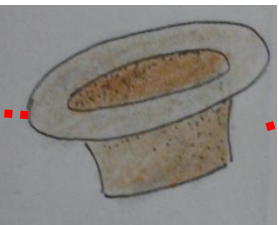
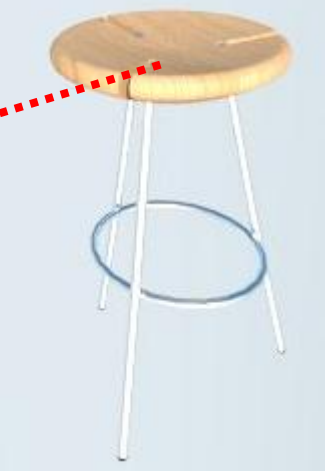
	<p>dimakan dari wortel</p> <p>adalah bagian umbi atau akarnya.</p>		
5.	<p>Kolang-kaling (buah atap) adalah nama cemilan kenyal berbentuk lonjong dan berwarna putih transparan dan mempunyai rasa yang menyegarkan, berasal dari biji buah pohon aren.</p>		
6.	<p>Timun atau Mentimun (<i>Cucumis sativus</i>) merupakan sejenis buah tumbuhan yang dimakan sebagai sayur-</p>		

	<p>sayuran dan ditanam sebagai makanan sejak 3000 tahun dulu. Timun boleh dimakan secara mentah atau segar dan juga dalam masakan.</p>		
7.	 <p>Turi (<i>Sesbania grandiflora</i>) merupakan pohon kecil anggota suku Fabaceae.</p> <p>Tumbuhan dengan banyak kegunaan ini asalnya diduga dari Asia Selatan dan Asia Tenggara, namun sekarang telah tersebar ke berbagai daerah tropis dunia.</p>	 	

8.



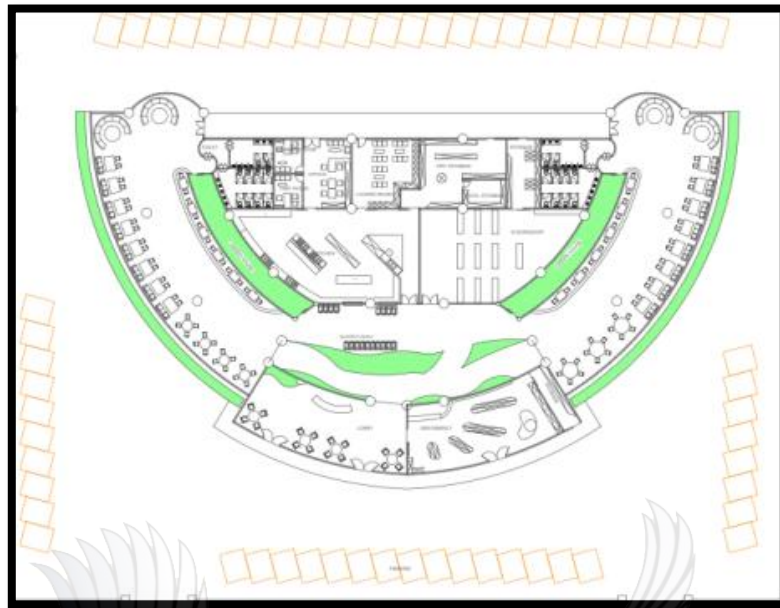
tanaman yang tergolong ke dalam genus *Annona* yang berasal dari daerah tropis. Buah srikaya berbentuk bulat dengan kulit bermata banyak (serupa sirsak). Daging buahnya berwarna putih.

9.	 <p>Jamur kancing (<i>Agaricus bisporus</i>), jamur kompos atau <i>champignon</i> adalah jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing dan berwarna putih bersih, krem, atau coklat muda.</p>		
----	---	---	---

Tabel 05. Ide Perancangan

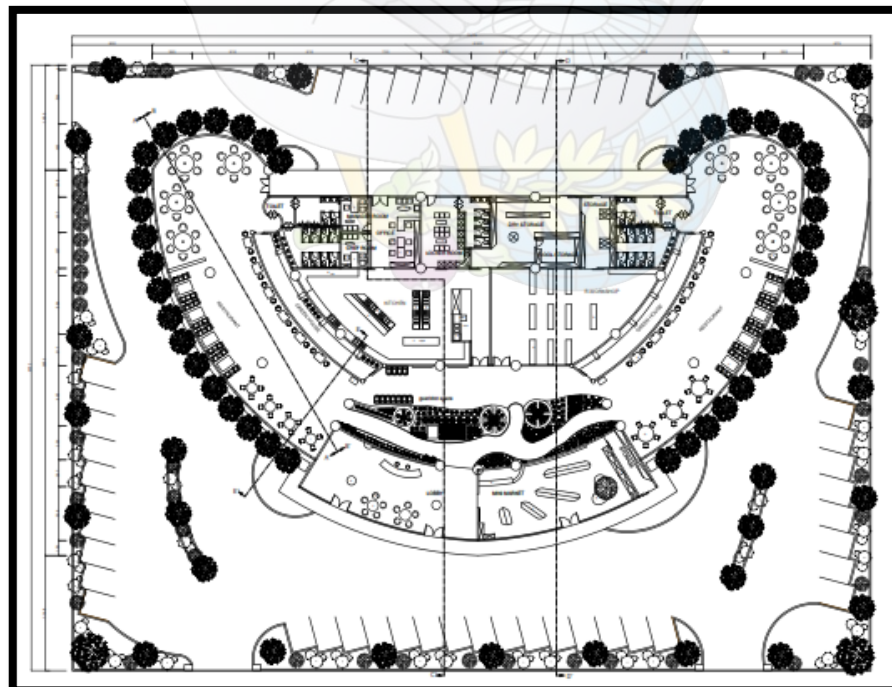
10. Lay Out

Konsep perancangan *lay out* didasarkan pada pertimbangan fungsi dan kebutuhan aktifitas manusia, sehingga penataan *lay out* tidak terlepas dari bentuk ruang, penentuan tata letak perabot, posisi pintu masuk serta pembagian ruang dengan aktivitas lainnya. Pola penataan ruang lebih dititik beratkan pada kenyamanan, keamanan dan menarik bagi pengunjung dan karyawan sehingga mendukung dalam aktivitas. Berdasarkan hal tersebut penataan Lay out Restoran Vegetarian di Surakarta sebagai berikut :



Alternatif 1

Gambar 11: Lay Out Alternatif 1



Alternatif 2

Gambar 12: Lay Out Alternatif 2

Indikator penilaian Lay Out

KRITERIA	ALT. I	ALT. II (Terpilih)
Fungsional	XX	XXX
Kenyamanan	XXX	XXX
Unity	XXX	XXX
Keamanan	XX	XXX

Tabel 06. Indikator penilaian perancangan Lay Out

Keterangan

Fungsional : *Lay Out* menginformasikan fungsi dari setiap ruang berdasarkan aktivitas pengunjung dan pengelola.

Kenyamanan : *Lay Out* memberikan kenyamanan bagi penggunaanya terkait tata letak perabot dan ruang.

Unity : *Lay Out* mendukung fungsi juga memperhatikan kesatuan bentuk ruangan, sehingga bentuknya tidak terpisah satu dengan yang lainnya namun menjadi satu kesatuan bangunan.

Keamanan : *Lay Out* mendukung keselamatan penggunaanya

11. Pembentuk Ruang

Pembentukan ruang dapat diartikan sebagai suatu proses perencanaan suatu program yang dipindahkan dari alam khayal menjadi organisasi ruang dan

terwujud dalam suatu bentuk atau *form*.²² Unsur Pembentuk Ruang antara lain lantai, dinding, dan *ceiling*.

1) Lantai

Lantai adalah merupakan bidang ruang interior yang datar dan mempunyai dasar yang rata. Lantai berfungsi sebagai bidang dasar yang menyangga aktivitas interior dan perabot. Lantai harus terstruktur dan permukaannya harus cukup kuat sehingga mampu memikul beban dengan aman.²³ Selain bertujuan sebagai tempat berpijak, lantai juga dapat memberikan karakter dan dapat mendukung penciptaan suasana ruang yang diinginkan.²⁴ Karakteristik lantai akan memberikan ciri tertentu terhadap ruang yang bersangkutan dengan jenis kegiatan yang ada dalam bidang tersebut. Syarat-syarat perancangan lantai menurut Pamudji Suptandar yaitu lantai harus kuat menahan beban, mudah dibersihkan, tidak licin terkait dengan keselamatan manusia penghuninya, dan harus tahan terhadap kelembaban.²⁵

Faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan lantai antara lain :

a) Fungsi lantai

Selain sebagai penahan beban di atasnya, lantai berfungsi sebagai akustik penyerap bunyi, mampu meredam suara langkah kaki di atasnya sehingga memberikan ketenangan.

²² J. Pamudji Suptandar, 1998, Hal. 95

²³ Francis D.K Ching, 1996, 162.

²⁴ Pamudji Suptandar, 1999, 123.

²⁵ Pamudji Suptandar, 1999, 127-128

b) Sifat lantai

Lantai bersifat semi permanen dan permanen dengan membuat penaikan dan penurunan lantai untuk membedakan fungsi area.

c) Karakter lantai

Lantai didesain agar tercapai kesan luas, dengan memberikan warna-warna yang hangat. Hal ini terkait aspek psikologis dimana warna-warna hangat bisa membuat nyaman pengunjung.

Adapun beberapa spesifikasi bahan lantai , adalah sebagai berikut:²⁶

Bahan	Karakteristik	Keuntungan	Kerugian	Pemeliharaan
Keramik	a. Tahan goresan b. Tahan air c. Keras	a. Tahan lama b. Tidak kotor c. Kaya akan bentuk dan corak		a. Pemeliharaan mudah dengan air hangat dan sabun
Kayu / Parket	a. Alamiah b. Dapat dicat c. Kedap suara	a. Tahan lama b. Lentur	a. Tidak tahan terhadap insekta	a. Pemeliharaan mudah b. Jika terkena rokok atau noda dibersihkan dengan lilin dan vernis c. Jika kena debu diberi lapisan nilam
Vynil	a. Permukaan dicetak	a. Lunak	a. Tidak untuk daerah yang ramai	a. Mudah pemeliharanya

²⁶Pamudji Suptandar, 1999, 133.

			b. Mudah tergores	
Karpet	a. Akustiknya bagus b. Kontur lembut c. Tersedia dalam berbagai warna dan corak d. Tersedia dalam ukuran yang bervariasi	a. Berfungsi sebagai elemen akustik b. Sedikit kemungkinan rusak/pecah untuk barang-barang yang jatuh c. Corak atau warna bebas	a. Mudah kotor	a. Pemeliharaan dengan vacuum cleaner

Tabel 07. Bahan-bahan Lantai

a. Lobby

Bentuk kegiatan pada *lobby* meliputi : orang berjalan, melakukan transaksi, maka yang diperlukan lantai yang tidak licin, mudah dibersihkan, tahan terhadap gores dan aman. Lantai pada Perancangan *lobby* restoran *Vegetarian* berfungsi sebagai penahan beban benda di atasnya, dan mampu menahan aktivitas manusia.

Bahan yang dapat memenuhi kriteria di atas di antaranya keramik, marmer, granit, terrazzo dll. Dari sekian bahan lantai tersebut untuk

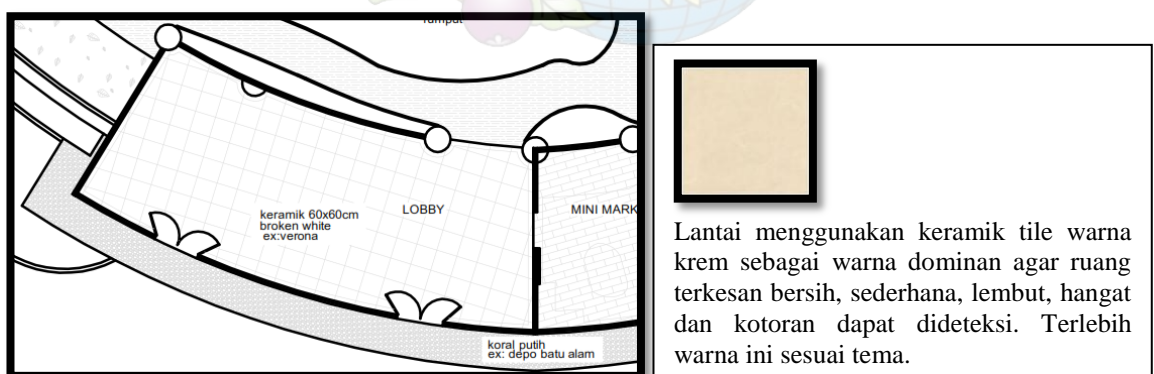
mendukung tema dan sirkulasi pada *lobby* digunakan material keramik. Keramik memiliki sifat tahan gores, tahan lama, kaya akan bentuk dan corak, dan pemeliharaan mudah.²⁷ Pemilihan warna pada lantai *lobby* ialah warna krem sebagai warna dominan agar ruang terkesan bersih, hangat dan kotoran dapat dideteksi.

Perlu alternatif perencanaan lantai sebagai berikut :



Alternatif 1

Gambar 13: Lantai *Lobby* Alternatif 1



Alternatif 2

Gambar 14: Lantai *Lobby* Alternatif 2

²⁷ J. Pamudji Suptandar, 1998, Hal. 133

Indikator penilaian perencanaan lantai pada *Lobby*

KRITERIA	ALT. I	ALT. II (terpilih)
fungsional	XX	XXX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XXX

Tabel 08. Indikator penilaian lantai pada *Lobby*

Keterangan :

- Fungsional : Mendukung sirkulasi dan fungsi ruang.
- Ergonomis : Nyaman memudahkan dalam perubahan tata letak perabot.
- Maintenance : Mudah dalam perawatan.
- Estetis : Indah dan mendukung tema.

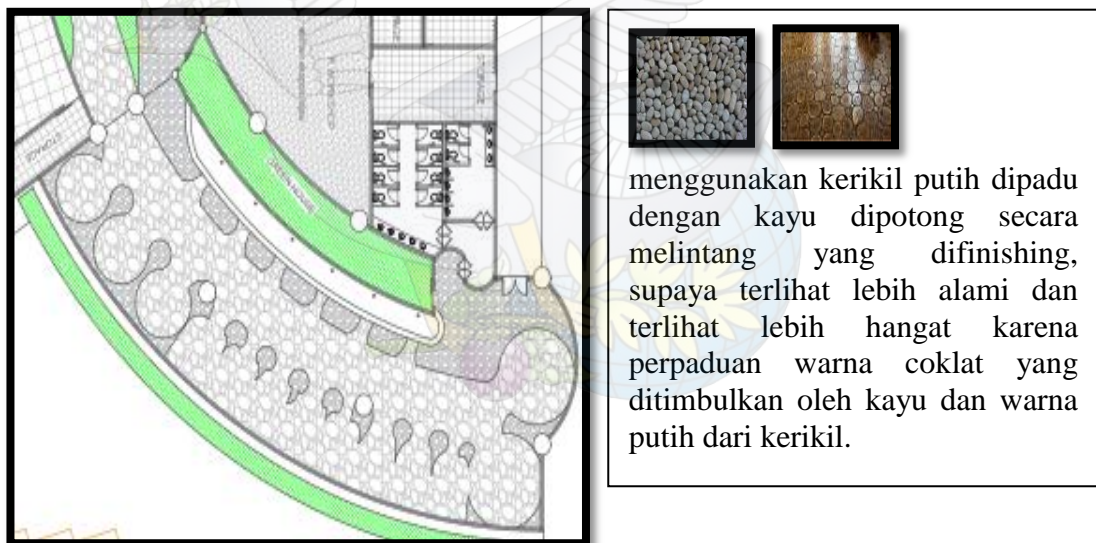
b. Restoran

Bentuk kegiatan pengunjung yang berada di restoran adalah makan, minum, mengobrol sehingga waktu mereka berada di restoran cukup lama. Hal ini tentu saja menjadi pertimbangan dalam memilih material lantai. Material yang digunakan seharusnya menggunakan material yang kuat dan tidak licin.

Bahan yang dapat memenuhi kriteria di atas di antaranya keramik, marmer, granit, terrazzo, semen ekspose. Lantai pada perancangan restoran diutamakan berfungsi sebagai penahan beban benda di atasnya dan mampu mendukung dan menahan aktivitas manusia. Restoran sebagai wadah kegiatan orang dalam posisi duduk kemudian makan dan minum. Oleh karena itu,

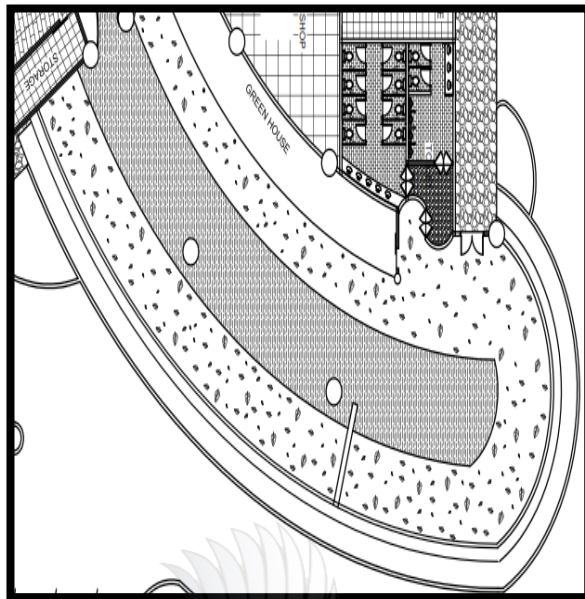
diperlukan karakter lantai yang aman, mudah dibersihkan, dan tahan gores. Dari sekian bahan yang ada, maka pemilihan desain lantai untuk restoran menggunakan semen ekspose berwarna hijau dengan perpaduan lantai kaca dengan kolam kecil dibawahnya untuk menciptakan kesan nyaman, santai dan berbeda dengan konsep restoran pada umumnya. Semen ekspose merupakan bahan lantai yang mudah dalam pengaplikasiannya. Pemilihan warna untuk lantai restoran ialah warna hijau pastel agar menimbulkan kesan sejuk, sederhana, dan lembut terlebih dapat menyatu dengan tema.

Alternatif desain lantai dapat dilihat pada gambar di bawah :



Alternatif 1

Gambar 15: Lantai Restoran Alternatif 1



Penggunaan kaca pada lantai untuk menciptakan kesan nyaman, santai dan berbeda dengan konsep restoran pada umumnya. Perpaduan semen ekspose warna hijau pastel, agar menimbulkan kesan sejuk, sederhana, dan lembut terlebih dapat menyatu dengan tema. Perawatan hanya dengan menggunakan kain basah untuk membersihkannya.

Alternatif 2

Gambar 16: Lantai Restoran Alternatif 2

Indikator penilaian lantai pada restoran

KRITERIA	ALT. I	ALT. II (terpilih)
Fungsional	XX	XXX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XXX

Tabel 09. Indikator penilaian lantai pada *restaurant*

Keterangan :

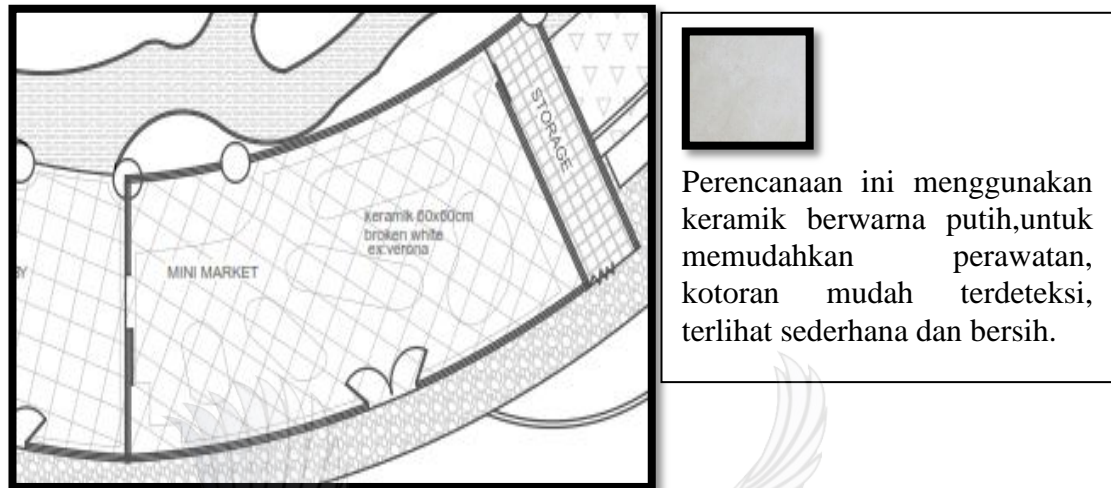
- Fungsional : Mendukung sirkulasi dan fungsi ruang.
- Ergonomis : Nyaman memudahkan dalam perubahan tata letak perabot.
- Maintenance : Mudah dalam perawatan.
- Estetis : Indah dan mendukung tema.

c. *Mini Market*

Bentuk kegiatan pada minimarket meliputi : orang berjalan, melakukan transaksi, maka yang diperlukan lantai yang tidak licin, mudah dibersihkan, dan aman. Lantai pada perencanaan *minimarket* Restoran Vegetarian berfungsi sebagai penahan beban benda diatasnya dan mampu menahan aktivitas manusia.

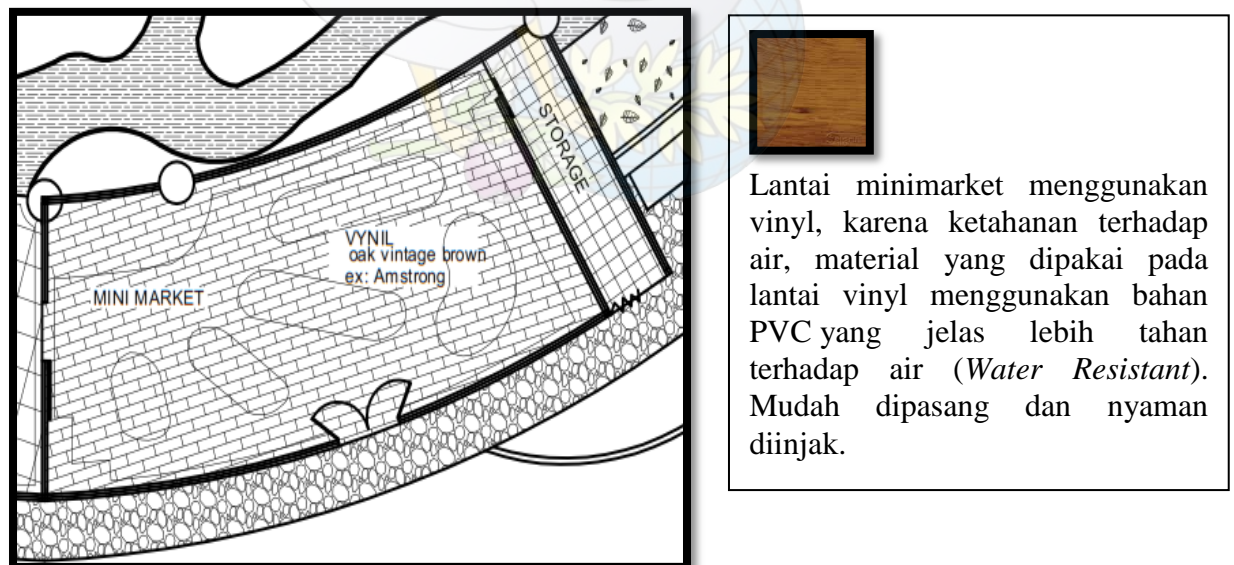
Bahan yang digunakan sama seperti bahan lantai pada *lobby* yaitu bahan yang dapat memenuhi kriteria di atas di antaranya keramik, marmer, granit, terrazzo, vinyl. Dari sekian bahan lantai tersebut untuk mendukung tema dan sirkulasi pada *minimarket* digunakan material vinyl. Vinyl memiliki Corak dan Motif yang lebih beragam. Salah satu kelebihan vinyl adalah pada teknologi yang dipakai dalam pembuatannya. Teknologi printing yang digunakan, membuatnya lebih mudah diproduksi dalam berbagai motif dan corak. Karena menggunakan printing, motif tekstur yang dihasilkan dapat benar-benar mirip dengan motif aslinya. Ketahanan Terhadap air, tidak seperti lantai kayu yang tidak tahan air karena permukaannya berpori, material yang dipakai pada lantai vinyl menggunakan bahan PVC yang jelas lebih tahan terhadap air (*Water Resistant*). Mudah dipasang & nyaman diinjak. Selain kedua alasan diatas, menggunakan lantai vinyl juga mempertimbangkan masalah kenyamanan. Karena bahannya terbuat dari PVC, maka lebih mudah dipasang dan lebih empuk ketika diinjak. Pemilihan warna pada lantai *minimarket* ialah warna coklat sebagai warna dominan agar ruang terkesan

bersih, hangat, dan nyaman. Perlu alternatif perencanaan lantai sebagai berikut:



Alternatif 1

Gambar 17: Lantai *Minimarket* Alternatif 1



Alternatif 2

Gambar 18: Lantai *Minimarket* Alternatif 2

Indikator penilaian lantai pada *minimarket*

KRITERIA	ALT. I	ALT. II (terpilih)
Fungsional	XX	XXX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XX	XXX

Tabel 10. Indikator penilaian lantai pada *Minimarket*

Keterangan :

- Fungsional : Mendukung sirkulasi dan fungsi ruang.
- Ergonomis : Nyaman memudahkan dalam perubahan tata letak perabot.
- Maintenance : Mudah dalam perawatan.
- Estetis : Indah dan mendukung tema.

d. Workshop

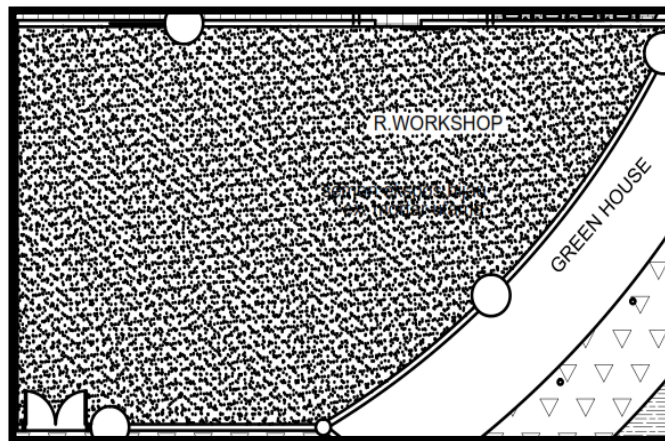
Bentuk kegiatan pada ruang *workshop* meliputi : orang berjalan, melakukan aktivitas memasak, maka yang diperlukan lantai yang tidak licin, mudah dibersihkan, tahan terhadap gores, tahan terhadap kimia dan lemak, dan aman. Lantai pada perencanaan *minimarket* Restoran Vegetarian berfungsi sebagai penahan beban benda diatasnya dan mampu menahan aktivitas manusia. Bahan yang dapat memenuhi kriteria di atas di antaranya keramik, marmer, granit, terrazzo. *Workshop* sebagai wadah kegiatan orang dalam posisi berdiri kemudian memasak. Oleh karena itu, diperlukan karakter lantai

yang tidak licin, aman, mudah dibersihkan, tahan gores, tahan terhadap kimia dan lemak. Bahan yang memenuhi syarat tersebut di antaranya adalah keramik. Pemilihan desain lantai untuk restoran menggunakan keramik tekstur berwarna hijau untuk menciptakan kesan nyaman, santai dan sederhana sesuai dengan tema yang digunakan. Keramik tile tekstur merupakan bahan lantai yang mudah dalam pengaplikasiannya dan mudah dalam perawatannya. Pemilihan warna untuk lantai restoran ialah warna hijau pastel agar menimbulkan kesan sejuk, sederhana, dan lembut terlebih dapat menyatu dengan tema. Alternatif desain lantai dapat dilihat pada gambar di bawah :



Alternatif 1

Gambar 19: Lantai *Workshop* Alternatif 1



Menggunakan semen ekspose alami tanpa tambahan warna lain untuk menciptakan kesan natural dan sederhana.

Alternatif 2

Gambar 20: Lantai *Workshop* Alternatif 2

Indikator penilaian lantai pada *workshop*

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XX

Tabel 11. Indikator penilaian lantai pada *workshop*

Keterangan :

Fungsional : Mendukung sirkulasi dan fungsi ruang.

Ergonomis : Nyaman memudahkan dalam perubahan tata letak perabot.

Maintenance : Mudah dalam perawatan.

Estetis : Indah dan mendukung tema.

2) Ceiling

Ceiling adalah sebuah bidang (permukaan) yang terletak di atas garis pandangan normal manusia, berfungsi sebagai pelindung (penutup) lantai atau atap dan sekaligus sebagai pembentuk ruang dengan bidang yang ada di bawahnya.²⁸ Fungsi atap bukan hanya sebagai pelindung terhadap cuaca, tetapi juga memberi efek bentuk bangunan eksterior seutuhnya terutama pada zaman dahulu dimana teknologi masih amat sederhana.

Pamudji Suptandar menjelaskan fungsi *ceilling* antara lain :

- 1) Pelindung kegiatan manusia
- 2) Sebagai pembentuk ruang
- 3) Sebagai *skylight*
- 4) Untuk menonjolkan konstruksi pada gedung-gedung untuk dekorasi
- 5) Merupakan ruang atau rongga untuk pelindung berbagai instalasi
- 6) Sebagai bidang penempelan titik-titik lampu
- 7) Sebagai penunjang unsur dekorasi ruang dalam
- 8) Berfungsi sebagai peredam suara atau akustik
- 9) Bentuk ceiling dalam suatu bangunan dapat memperlihatkan sifat-sifat (kesan-kesan) ruang tertentu.²⁹

Material yang biasa digunakan :

- a) *Gypsumboard* merupakan bahan yang mudah dipasang, mempunyai bobot yang ringan dan kemampuan menyerap suara, ketebalan gypsum (12mm,

²⁸ J. Pamudji Suptandar, 1998, Hal. 161

²⁹ J. Pamudji Suptandar, 1998, Hal. 162 - 163

9mm, 10mm, dan 15mm), bahan dapat diwarnai sesuai tema dan mudah dibersihkan. Bahan ini dapat dipasang dengan rangka yang terbuat dari kayu ataupun metal.

b) Asbes merupakan bahan yang mudah dipasang, tahan terhadap udara lembab, namun asbes boros dalam proses finishingnya.

c) Multipleks yang digunakan untuk ceiling biasanya dengan ketebalan 4mm.

Ukuran standar multipleks adalah 1200mm × 2400mm.³⁰

a. Lobby

Ceiling pada *lobby* berfungsi sebagai pelindung (penutup) atap, sekaligus sebagai pembentuk ruang dengan bidang yang ada di bawahnya, pelindung kegiatan manusia, sebagai penunjang tema dan unsur dekorasi ruang. Bahan yang dapat mendukung kriteria di atas adalah *gypsum board*, *plywood board* dan cat dinding. Untuk mendukung fungsi pada *lobby* digunakan bahan *gypsum board* dengan *finishing* cat tembok. Cat dinding digunakan sebagai *finishing* karena memiliki sifat mudah dibersihkan dan ketahanan terhadap AC cukup baik.³¹ Sistem pencahayaan pada area ini menggunakan pencahayaan alami dengan adanya pemasangan kaca pada jendela. Adapun penerangan buatan menggunakan *indirect lamp* dan *downlight* sebagai pendukung pencahayaan dan juga pencitraan suasana.

Karakter *ceiling* membentuk tipe *drop ceiling* pada area tepi lobby berfungsi sebagai pembatas antara ruang satu dengan ruang yang lainnya.

³⁰Tabloid RUMAH edisi 13- 1/ 9 Juli – 22 Juli 2003, h.18)

³¹J. Pamudji Suptandar, 1998, Hal. 156 – 157

Penerapan *drop ceiling* juga diterapkan pada area *receptionist* untuk menonjolkan area informasi dan sebagai sumber pencahayaan untuk kegiatan layanan informasi dan transaksi pembayaran. Pemilihan warna untuk *drop ceiling* menggunakan warna coklat. Dasar pertimbangan pemilihan warna tersebut untuk menonjolkan kesan hangat dan memberikan kesan tegas pada *lobby*.

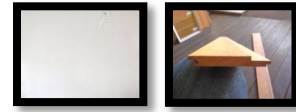
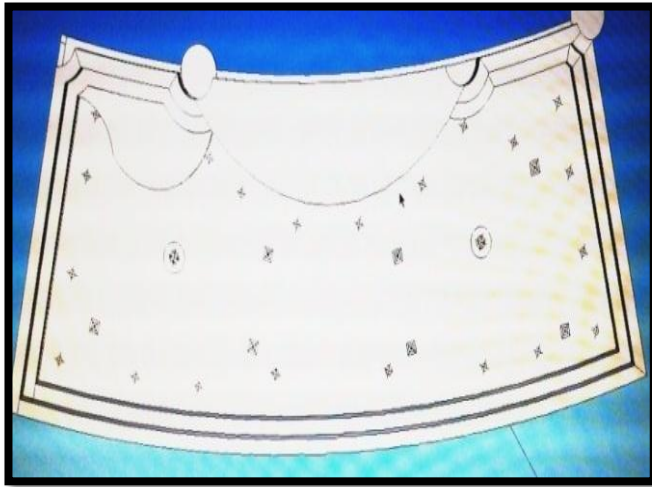
Alternatif desain *ceiling* dapat dilihat pada gambar di bawah :



Plafon pada *lobby* menggunakan gypsum dengan finishing cat berwarna putih yang memberikan kesan bersih dan sederhana. Terdapat *drop ceiling* berwarna coklat dengan material *lambersering* untuk menonjolkan *receptionist*.

Alternatif 1

Gambar 21: Plafon *Lobby* Alternatif 1



Plafon pada lobby menggunakan gypsum dengan finishing cat berwarna putih yang memberikan kesan bersih dan sederhana. Pemilihan warna untuk *drop ceiling* menggunakan warna coklat, karna memberikan kesan hangat dan memberikan kesan tegas pada lobby.

Alternatif 2

Gambar 22: Plafon Lobby Alternatif 2

Indikator penilaian perencanaan *ceiling* pada lobby

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XX

Tabel 12. Indikator penilaian *ceiling* pada lobby

Keterangan :

Fungsional : Mendukung fungsi ruang.

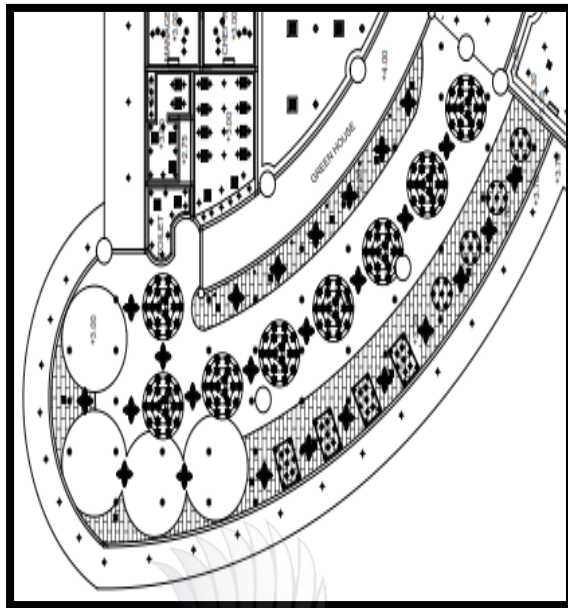
Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.

Maintenance : Mudah dalam pemasangan.

Estetis : Mendukung tema.

b. Restoran

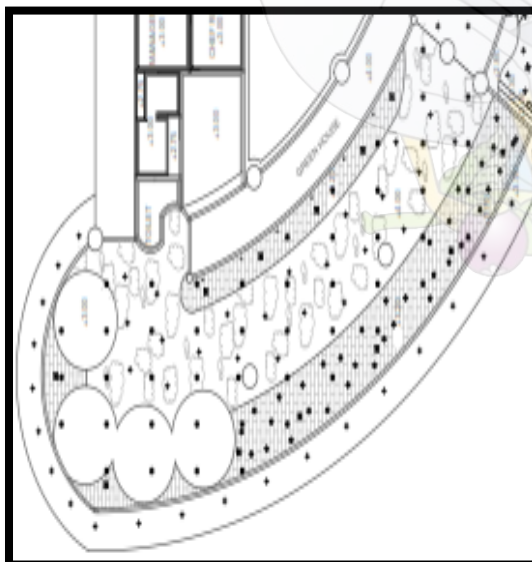
Ceiling pada restoran berfungsi sebagai pelindung (penutup) atap, sekaligus sebagai pembentuk ruang dengan bidang yang ada di bawahnya, pelindung kegiatan manusia, sebagai tempat sumber cahaya dan pengkondisian. Bahan yang dapat mendukung kriteria di atas adalah *gypsum* dan cat dinding. Ceiling pada restoran menggunakan *drop ceiling* dan *up ceiling*. *Drop ceiling* dan *up ceiling* pada sirkulasi menggunakan warna putih sehingga terkesan bersih, ringan, dan sederhana, sesuai dengan tema yaitu *shabby chic*, dan terdapat *sky planter* yang berfungsi sebagai media tanam tanaman buah dan sayur pada *ceiling*. Sedangkan *ceiling* pada area makan menggunakan *drop ceiling* dengan lambersering, kayu yang digunakan adalah jenis kayu momala yang berasal dari Sulawesi, termasuk golongan kayu keras tahan terhadap cuaca dan apabila banyak terkena air struktur kayu momala akan semakin padat. Sehingga menghasilkan serat kayu dan memberi kesan sederhana. Sistem pencahayaan pada area ini menggunakan pencahayaan alami dengan adanya jendela-jendela besar yang dihiasi oleh tanaman buah dan sayur. Penerangan buatan menggunakan *indirect lamp* dan *downlight* sebagai pendukung pencahayaan dan juga pencitraan suasana. Pada *lighting* pun menggunakan lampu gantung dan *down light*. Alternatif desain *ceiling* dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Ceiling pada restoran menggunakan *drop ceiling* dan *up ceiling*. *Drop ceiling* dan *up ceiling* pada sirkulasi menggunakan warna putih sehingga terkesan bersih, ringan, dan sederhana, sesuai dengan tema yaitu *shabby chic*, dan terdapat *sky planter* yang berfungsi sebagai media tanam tanaman buah dan sayur pada *ceiling*. Sedangkan *ceiling* pada area makan menggunakan *drop ceiling* dengan lambersering.

Alternatif 1

Gambar 23: Plafon Restoran Alternatif 1



Ceiling pada restoran menggunakan *drop ceiling* dan *up ceiling*. *Drop ceiling* dan *up ceiling* pada sirkulasi menggunakan warna putih sehingga terkesan bersih, ringan, dan sederhana, dan terdapat *sky painting* yang memberi kesan seolah pengunjung sedang menikmati hidangan diluar ruangan. Sedangkan *ceiling* pada area makan menggunakan *drop ceiling* dengan lambersering.

Alternatif 2

Gambar 24: Plafon Restoran Alternatif 2

Indikator penilaian perencanaan *ceiling* pada *restaurant*

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XX

Tabel 13. Indikator penilaian *ceiling* pada *restaurant*

Keterangan :

Fungsional : Mendukung fungsi ruang.

Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.

Maintenance : Mudah dalam pemasangan.

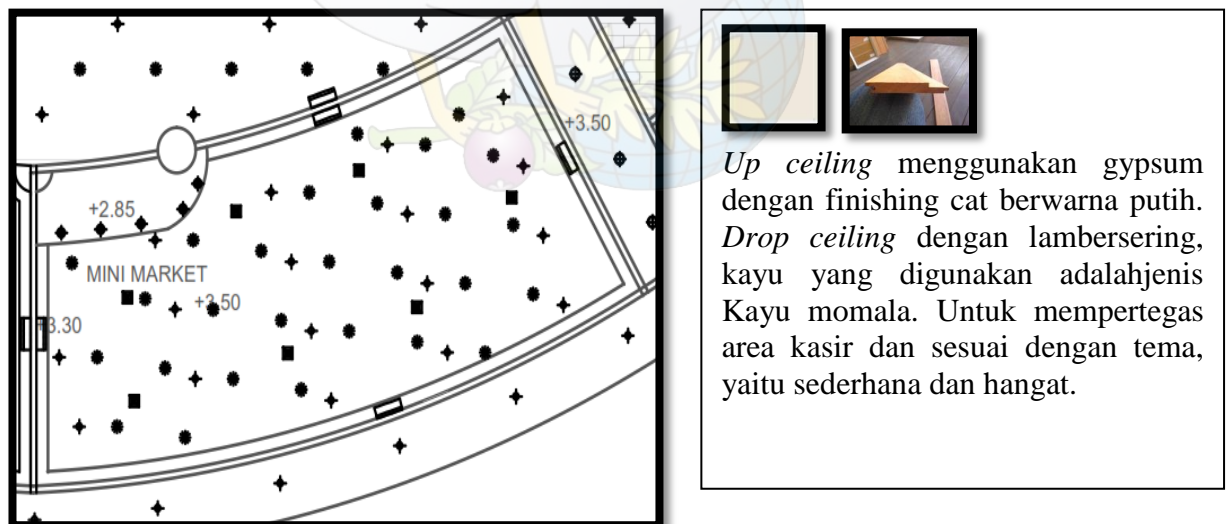
Estetis : Mendukung tema.

c. *Mini Market*

Ceiling pada *minimarket* berfungsi sebagai pelindung (penutup) atap, sekaligus sebagai pembentuk ruang dengan bidang yang ada di bawahnya, pelindung kegiatan manusia, sebagai penunjang tema dan unsur dekorasi ruang. Bahan yang dapat mendukung kriteria di atas adalah *gypsum board*, *play wood board* dan cat dinding. Untuk mendukung fungsi pada *minimarket* digunakan bahan *gypsum board* dengan *finishing* cat tembok. Cat dinding digunakan sebagai *finishing* karena memiliki sifat mudah dibersihkan dan

ketahanan terhadap AC cukup baik.³² Sistem pencahayaan pada area ini menggunakan pencahayaan alami dengan adanya pemasangan kaca pada jendela. Adapun penerangan buatan menggunakan *indirect lamp* dan *downlight* sebagai pendukung pencahayaan dan juga pencitraan suasana.

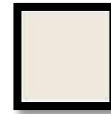
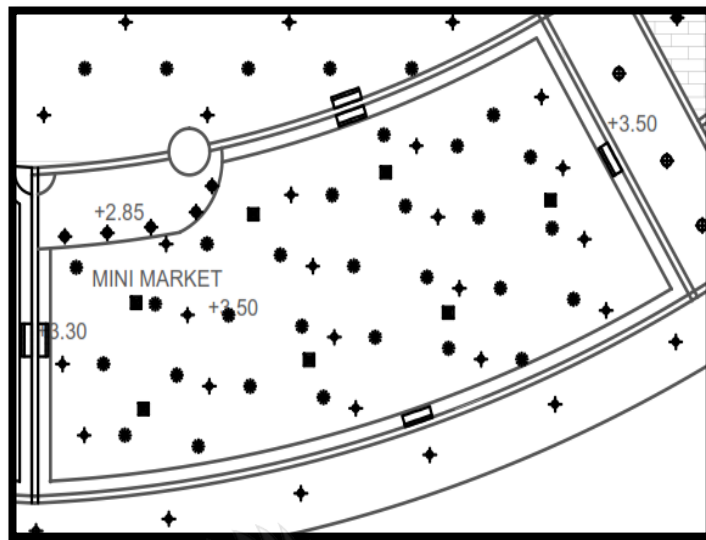
Karakter *ceiling* membentuk tipe *up ceiling* pada area tepi minimarket berfungsi sebagai pembatas antara ruang satu dengan ruang yang lainnya. Penerapan *drop ceiling* juga diterapkan pada area kasir untuk menonjolkan area kasir dan sebagai sumber pencahayaan untuk kegiatan transaksi pembayaran. Warna ceiling menggunakan cat warna putih tulang. Pemilihan warna untuk *drop ceiling* menggunakan warna coklat. Dasar pertimbangan pemilihan warna tersebut untuk menonjolkan kesan hangat dan memberikan kesan tegas pada kasir di *minimarket*. Alternatif desain *ceiling* dapat dilihat pada gambar di bawah :



Alternati 1

Gambar 25: Plafon *Minimarket* Alternatif 1

³²J. Pamudji Suptandar, 1998, Hal. 156 – 157



Up ceiling dan drop ceiling menggunakan gypsum dengan finishing cat berwarna putih. Terlihat bersih, sederhana, dan rapi.

Alternatif 2

Gambar 26: Plafon *Minimarket* Alternatif 2

Indikator penilaian *ceiling* pada *minimarket*

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XXX

Tabel 14. Indikator penilaian *ceiling* pada *minimarket*

Keterangan :

Fungsional : Mendukung fungsi ruang.

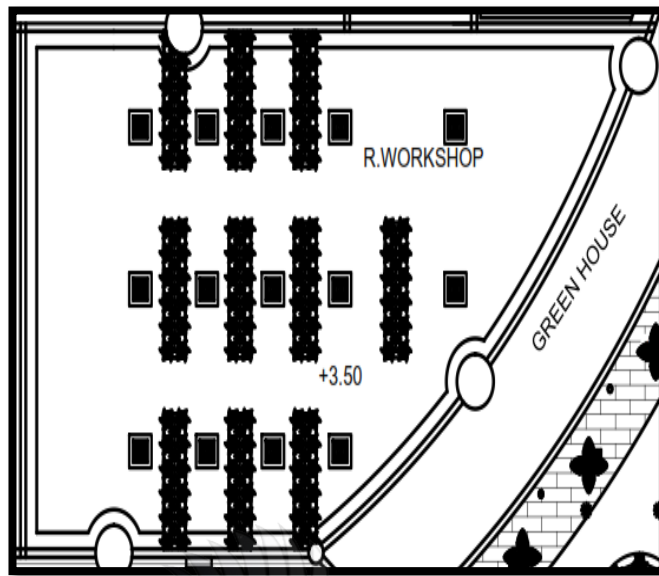
Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.

Maintenance : Mudah dalam pemasangan.

Estetis : Mendukung tema.

d. Workshop

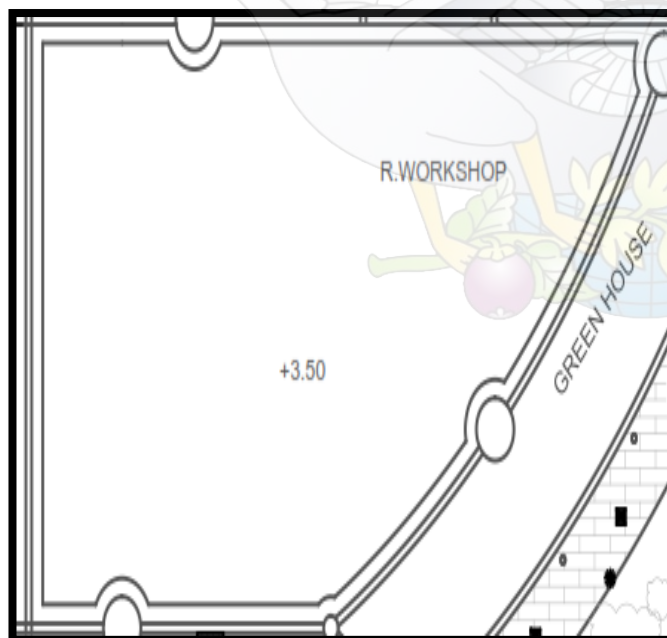
Ceiling pada *workshop* berfungsi sebagai pelindung (penutup) atap, sekaligus sebagai pembentuk ruang dengan bidang yang ada di bawahnya, pelindung kegiatan manusia, sebagai tempat sumber cahaya dan pengkondisian. Bahan yang dapat mendukung kriteria di atas adalah *gypsum* dan cat dinding. *Ceiling* pada *workshop* menggunakan *drop ceiling* dan *up ceiling*. *Drop ceiling* pada area tepi *workshop* berfungsi sebagai pembatas antara ruang satu dengan ruang yang lainnya dan sebagian besar menggunakan *up ceiling* dengan finishing cat berwarna putih sehingga terkesan bersih, ringan, dan sederhana, sesuai dengan tema yaitu *shabby chic*, dan terdapat *sky planter* yang berfungsi sebagai media tanam tanaman buah dan sayur pada *ceiling* yang berada tepat diatas anggota *workshop*. Sistem pencahayaan pada area ini menggunakan pencahayaan buatan menggunakan lampu gantung yang dibuat tersembunyi berada di antara *sky planter* dan *downlight* sebagai pendukung pencahayaan dan juga pencitraan suasana. Alternatif desain *ceiling* dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Up celing menggunakan gypsum dengan finishing cat berwarna putih. Terdapat *sky planter* yang berfungsi sebagai media tanam tanaman buah dan sayur pada *ceiling*

Alternatif 1

Gambar 27: Plafon Workshop Alternatif 1



Up celing menggunakan gypsum dengan finishing cat berwarna putih.

Alternatif 2

Gambar 28: Plafon Workshop Alternatif 2

Indikator penilaian *ceiling* pada *workshop*

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XX
Ergonomis	XXX	XX
Maintenance	XXX	XX
Estetis	XXX	XX

Tabel 15. Indikator penilaian *ceiling* pada *workshop*

Keterangan :

Fungsional : Mendukung fungsi ruang.

Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.

Maintenance : Mudah dalam pemasangan.

Estetis : Mendukung tema.

3) Dinding

Dinding merupakan unsur penting dalam pembentukan ruang, baik sebagai unsur penyekat atau pembagi ruang maupun sebagai unsur dekoratif. Dinding memiliki peranan penting membentuk karakter ruang atau suasana ruang yang didukung kehadiran bentuk furnitur, pencahayaan, dan unsur lainnya menghadirkan kesatuan bentuk. Ditinjau dari fungsi dinding merupakan bagian struktur yang paling berperan dalam pembentukan ruang maupun dalam

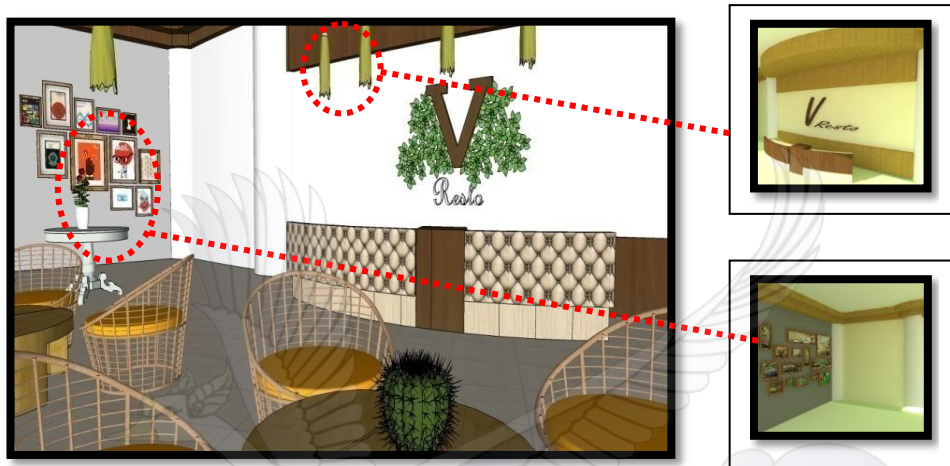
menghadirkan kesan ruang. Oleh karena itu diperlukan pemilihan bahan bangunan serta bentuk yang sesuai dengan citra atau nuansa desain yang akan ditampilkan.

a. *Lobby*

Ditinjau dari fungsi dinding pada *lobby* antara lain sebagai pembatas ruang, sebagai tempat media informasi, mendukung tema dan unsur dekoratif. Dengan demikian diperlukan pemilihan bahan bangunan yang dapat digubah sesuai dengan tema desain yang akan ditampilkan. Tema Perancangan Restoran Vegetarian ialah *shabby chic* dengan konsep *kitchen garden*. Kesan sederhana dari *shabby chic* dan kesan segar pada *lobby* Restoran Vegetarian diaplikasikan dalam wujud warna *shabby chic* dan bentuk yang mentransformasikan bentuk dari elemen-elemen taman. *Lobby* walaupun bukan sebagai tempat layanan utama, tetapi pada *lobby* adalah ruang pertama kali pengunjung datang sehingga perlu suasana yang segar yang berpengaruh pada psikis pengunjung. Bahan yang digunakan sebagai penutup dinding antara lain sebagai struktur dinding berupa batu bata (pemasangan mudah, harganya murah, kuat dan tahan lama, kedap air) dengan *finishing* cat dinding dengan aplikasi, *plywood*, kayu, dan kaca. Cat dinding memiliki sifat mudah dibersihkan, warna hangat, dan ketahanan terhadap AC cukup baik. Adapun kaca memiliki sifat memberi kesan memperluas ruang dan dapat merefleksi cahaya, karakter tersebut pada umumnya dipakai pada interior toko dan *lobby*.³³ Penggunaan *finishing* cat dinding pada ruang *lobby* dengan dasar pertimbangan yaitu sebagai warna dasar putih agar kesan ruang tidak terlalu

³³J. Pamudji Suptandar, 1998, Hal. 156 – 157

ramai dan ringan, namun dengan penambahan aplikasi gambar buah dan sayur hasil dari *Kitchen Garden* beserta manfaatnya dengan tema gaya *shabby chic* dapat dijadikan *point of interest* dari ruang *lobby* Restoran Vegetarian dan dapat menjadi sarana pengetahuan bagi pengunjung. Alternatif desain dinding dapat dilihat pada gambar di bawah :



Batu bata (pemasangan mudah, harganya murah, kuat dan tahan lama, kedap air). Pada sisi belakang *receptionist* menggunakan plester semen dengan finishing cat berwarna putih dan *blockboard* dengan *lamine finishing* berwarna coklat. Pada sisi lain menggunakan cat warna abu-abu dengan display gambar buah dan sayur beserta manfaatnya.

Alternatif 1

Gambar 29: Dinding *Lobby* Alternatif 1



Batu bata (pemasangan mudah, harganya murah, kuat dan tahan lama, kedap air). Pada sisi belakang *receptionist* menggunakan cat berwarna putih dan *blockboard* dengan *lamine finishing* berwarna coklat.

Alternatif 2

Gambar 30: Dinding *Lobby* Alternatif 2

Indikator penilaian dinding pada *Lobby*

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XX

Tabel 16. Indikator penilaian dinding pada *Lobby*

Keterangan :

Fungsional : Mendukung fungsi ruang.

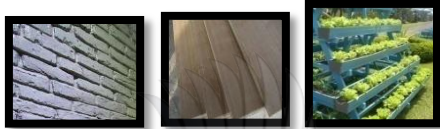
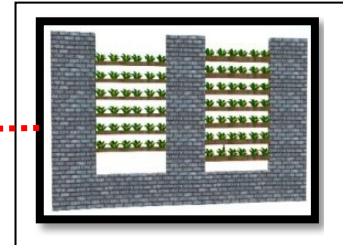
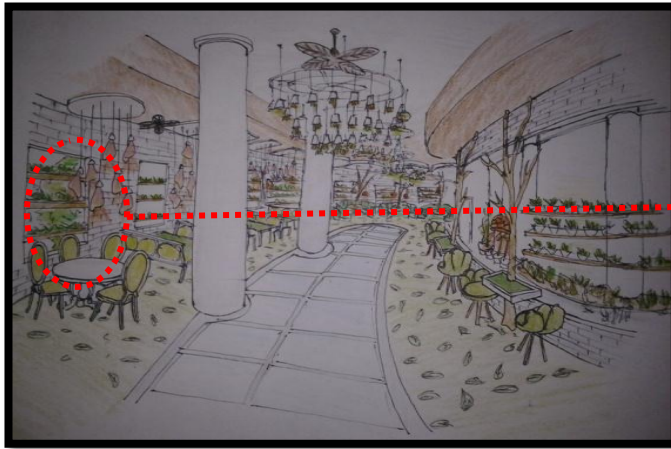
Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.

Maintenance : Mudah dalam pemasangan.

Estetis : Mendukung tema.

b. Restoran

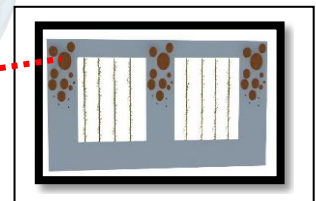
Ditinjau dari fungsi dinding pada restoran antara lain sebagai pembatas ruang, dan sebagai unsur dekoratif. Dengan demikian diperlukan pemilihan bahan bangunan yang dapat digubah sesuai dengan tema desain yang akan ditampilkan. Tema Perancangan Interior Restoran Vegetarian ialah *shabby chic* dengan konsep *kitchen garden*, Sehingga warna yang digunakan adalah warna-warna pastel dengan tone lembut yang tetap menampilkan kesan yang menyegarkan seperti warna sayur dan buah segar. Bahan yang digunakan untuk dinding adalah bata espose dan sebagai penutup dinding antara lain, cat dinding dengan aplikasi kayu, sehingga menampilkan kesan hangat, lembut, nyaman dan lebih ringan. Alternatif desain dinding dapat dilihat pada gambar di bawah :



Bata ekspose dengan finishing cat putih dapat membuat ruangan terasa rileks, nyaman, bersih, dan memperkuat tema *shabby chic*. Kayu berwarna coklat sebagai wadah pot sayur dan buah memberi kesan hangat. Bata sebagai material tahan api jika terjadi kebakaran.

Alternatif 1

Gambar 31: Dinding Restoran Alternatif 1



Bata plester dengan finishing cat berwarna abu-abu memberi kesan hangat, ditambah lagi dengan hiasan kayu berwarna coklat. Dengan tanaman menjalar berwarna hijau yang merupakan warna dingin, memberi keseimbangan terhadap warna-warna hangat.

Alternatif 2

Gambar 32: Dinding Restoran Alternatif 2

Indikator penilaian dinding pada *restaurant*

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XX

Tabel 17. Indikator penilaian dinding pada *restaurant*

Keterangan :

Fungsional : Mendukung fungsi ruang.

Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.

Maintenance : Mudah dalam pemasangan.

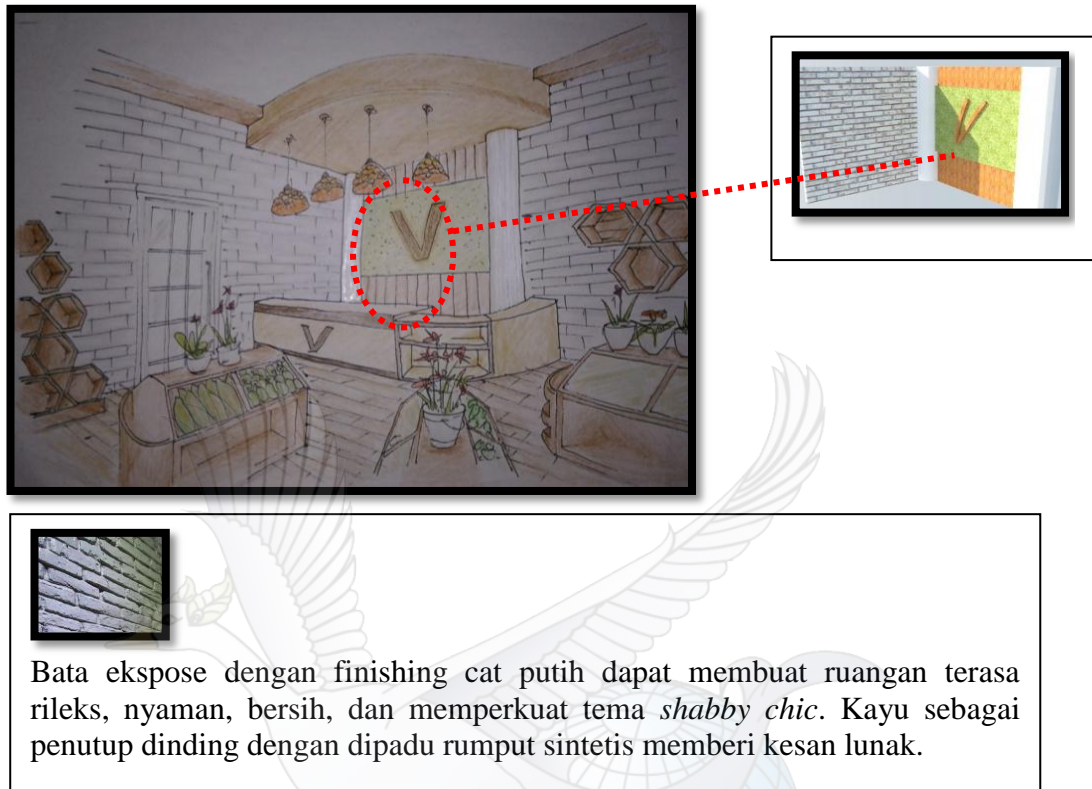
Estetis : Mendukung tema.

c. Mini Market

Ditinjau dari fungsi dinding pada restoran antara lain sebagai pembatas ruang, sebagai ruang display produk dan sebagai unsur dekoratif. Dengan demikian diperlukan pemilihan bahan bangunan yang dapat digubah sesuai dengan tema desain yang akan ditampilkan. Tema Perancangan Interior *Restorant Vegetarian* ialah *shabby chic* dengan konsep *Kitchen Garden*. Sehingga warna yang digunakan adalah warna-warna sayur dan buah segar namun *tone* warnanya lebih lembut. Bahan yang digunakan sebagai penutup

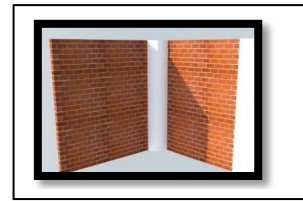
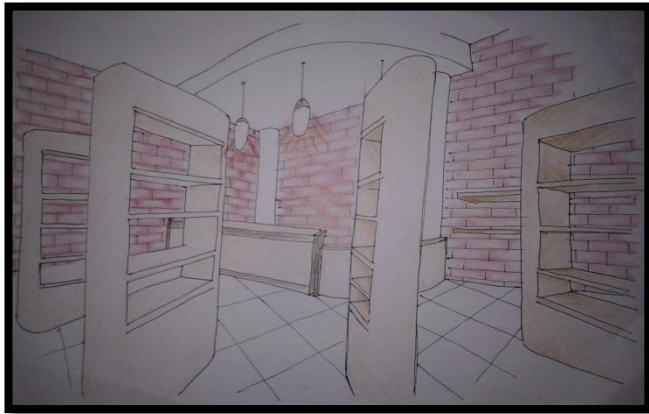
dinding antara lain cat dinding dengan aplikasi kayu, rumput sintetis dan kaca.

Alternatif desain dinding dapat dilihat pada gambar di bawah:



Alternatif 1

Gambar 33: Dinding *Mnimarket* Alternatif 1



Bata ekspose tanpa acian dan finishing dapat membuat ruangan terasa rileks, nyaman, dan hangat.

Alternatif 2

Gambar 34: Dinding *Minimarket* Alternatif 2

Indikator penilaian dinding pada *minimarket*

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XXX	XX

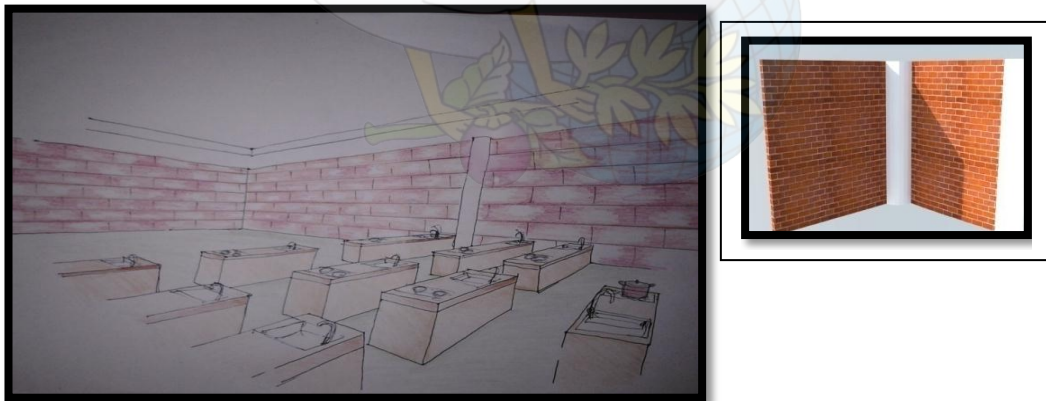
Tabel 18. Indikator penilaian dinding pada *minimarket*

Keterangan :

- Fungsional : Mendukung fungsi ruang.
- Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.
- Maintenance : Mudah dalam pemasangan.
- Estetis : Mendukung tema.

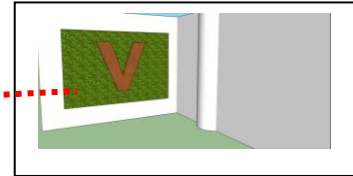
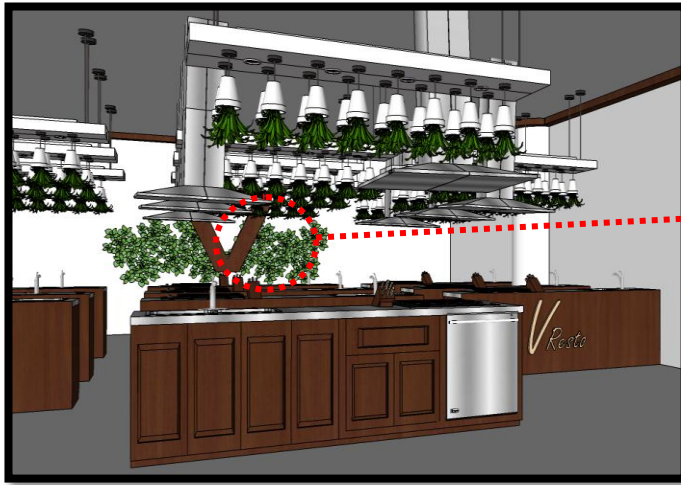
d. *Workshop*

Ditinjau dari fungsi dinding pada *workshop* antara lain sebagai pembatas ruang, dan mendukung fungsi ruang. Dengan demikian diperlukan pemilihan bahan bangunan yang dapat digubah sesuai dengan fungsi ruang yang akan ditampilkan. Tema Perancangan Interior Restoran Vegetarian pada *workshop* ialah *modern* dengan konsep *kitchen garden*, Sehingga warna yang digunakan adalah warna-warna pastel dengan tone lembut yang tetap menampilkan kesan yang menyegarkan seperti warna sayur dan buah segar. Bahan yang digunakan untuk dinding *workshop* adalah dinding plesteran dengan *finishing* berwarna putih, sehingga menampilkan kesan bersih, lembut, nyaman, mudah dibersihkan, dan lebih ringan. Alternatif desain dinding dapat dilihat pada gambar di bawah :



Batu bata (pemasangan mudah, harganya murah, kuat dan tahan lama, kedap air). Bata ekspose tanpa acian dan finishing dapat membuat ruangan terasa rileks, nyaman, dan hangat. Terdapat tanaman sayur yang disusun *vertical* pada salah satu sisi dinding.

Gambar 35: Dinding *Workshop* Alternatif 1



Dinding bata plester dengan finishing cat putih dapat membuat ruangan terasa rileks, hangat, nyaman, dan mudah dibersihkan, sehingga mendukung fungsi ruang. Perpaduan rumput sintetis pada salah satu dindingnya memberi kesan lebih segar.

Alternatif 2

Gambar 36: Dinding *Workshop* Alternatif 2

Indikator penilaian dinding pada *workshop*

KRITERIA	ALT. I	ALT. II (terpilih)
Fungsional	XX	XXX
Ergonomis	XXX	XXX
Maintenance	XXX	XXX
Estetis	XX	XXX

Tabel 19. Indikator penilaian dinding pada *minimarket*

Keterangan :

Fungsional : Mendukung fungsi ruang.

Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.

Maintenance : Mudah dalam pemasangan.

Estetis : Mendukung tema.

12. Unsur Pengisi Ruang

Dalam sebuah perancangan interior, setelah menentukan aktifitas dan kebutuhan ruang maka perlu dirumuskan pula isian ruang atau *furniture*. Keberadaan *furniture* dalam ruang harus diperhatikan pemakai ruang tersebut, usia, jenis kelamin, gaya atau tema ruang, dan fungsi. Untuk itu agar dapat menunjang kegiatan dalam Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta, dibutuhkan unsur pengisi ruang berupa *furniture* dan asesoris ruang. Fungsi furnitur dan asesoris ruang pada dasarnya untuk mendukung kegiatan.

Menurut Sunarmi ada empat faktor yang harus diperhatikan untuk perencanaan furnitur sebagai berikut.

- a. Norma tubuh manusia, ukuran furniture harus didasarkan pada ukuran tubuh manusia atau pemakai.
- b. Norma Perawatan, berhubungan dengan saat pemakaian dan perawatan sehari-hari furnitur.
- c. Norma benda, ukuran – ukuran benda yang akan ditempatkan (disimpan) dalam perabot atau furniture tanpa mengabaikan pertimbangan ukuran-ukuran standart benda.

d. Norma pemanfaatan ruang, ukuran-ukuran benda harus diperhatikan sehingga dapat memaksimalkan ruang tanpa mengabaikan pertimbangan ukuran-ukuran standart benda.³⁴

Furniture menyumbang karakter visual dari suatu tatanan interior. Bentuk, garis, warna, tekstur, dan skala masing-masing benda maupun pengaturan spasialnya, memainkan peranan penting dalam membangun sifat ekspresi dari suatu ruang.³⁵ Gaya *furniture* atau gaya interior tidak hanya muncul karena adanya sentuhan ornamen, akan tetapi lebih banyak ditentukan oleh bentuk *furniture* sendiri.³⁶ Berdasarkan keterangan itu dapat dikatakan bentuk atau desain *furniture* menentukan tema atau gaya interior. Dalam perancangan *furniture* perlu diperhatikan mengenai ilmu ergonomi sehingga *furniture* yang digunakan sesuai dengan pemakai dan dapat memberikan kenyamanan.

Standardisasi *furniture* Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta mengacu pada antropometri orang dewasa. Adapun desain atau bentuk mengadaptasi bentuk *furniture shabby chic* yaitu gaya furnitur Inggris pada tahun 1980an. Namun tetap mengadopsi bentuk sayur dan buah yang terdapat pada *kitchen garden*, dengan cara mentransformasikannya menjadi *furniture* supaya dapat berfungsi. Langkah ini ditempuh dalam rangka memberikan pengetahuan tentang sayur dan buah khas Indonesia.

Pemilihan bahan untuk *furniture* khususnya yang digunakan harus nyaman, aman, dan tidak beracun. Karakter pengunjung yang ingin beristirahat dan sedikit banyak ingin mengenal buah dan sayur seperti bentuk yang telah ditransformasi,



³⁴ Sunarmi, *Interior Publik*, (Surakarta: ISI Press, 2012), Hal. 77 - 78

³⁵ Francis D. K. Ching, 1996, Hal. 241



³⁶ Sunarmi, 2007, Hal. 77

finishing warna untuk perabot menggunakan warna *shabby chic* yang lembut, ringan, dan sederhana. Warna *shabby chic* adalah warna pastel dan warna-warna yang memiliki tone rendah.

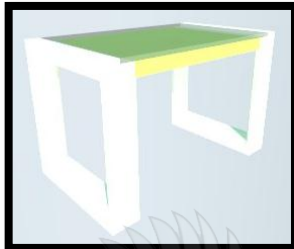

Ruang	Alternatif I	Alternatif II
Lobby	<p>Meja Resepsionis I (terpilih)</p>  <p>Tuntutan kegiatan : melayani para tamu, sebagai meja informasi dan kasir.</p> <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing :-Nitro celoluse/ glosa, ex. Propan</p> <p>- Plywood 12 mm, coklat tua</p> <p>- upholstery fabric</p> <p>Ukuran: 387 x 50 x 75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Desain sesuai fungsi kegiatan . Tampilan sederhana. 	<p>Meja Receptionis II</p>  <p>Tuntutan kegiatan: melayani para tamu, sebagai meja aministrasi.</p> <p>Bahan : Plywood 12 mm</p> <p>Finishing : -</p> <p>Ukuran: 120 x 300 x85cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Finishing bahan kurang mendukung Tema <i>shabby chic</i> Bentuk terlalu dinamis terlihat kurang nyaman Desain sesuai fungsi kegiatan .
	<p>KursiLobby I (terpilih)</p> 	<p>Sofa Lobby II</p> 



	<p>Tuntutan kegiatan : duduk untuk antri dan untuk bersantai.</p> <p>Bahan :rotan</p> <p>Finishing : - Nitro celoluse/ glosa, ex. Propan - upholstery fabric</p> <p>Ukuran: d: 70cm, t: 35cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Memenuhi fungsi kegiatan. Bahan ramah lingkungan Ukuran sesuai standart ergonomi. Tampilan sederhana. 	<p>Tuntutan kegiatan : duduk untuk antri dan untuk bersantai.</p> <p>Bahan : kayu solid</p> <p>Finishing : upholstery</p> <p>Ukuran: 60 x 50 x 45 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pengerjaan yang agak rumit. Kesan hangat,warna kain pelapis terlalu gelap. Memenuhi fungsi kegiatan.
	<p>Meja <i>Lobby</i> I (terpilih)</p>  <p>Bahan : Kayu mahoni</p> <p>Finishing : Nitro celoluse/ glosa, ex. Propan</p> <p>Ukuran: D: 110cm,tinggi 45 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Material sesuai tema Karakter dan kesan feminim Tampilan sederhana. 	<p>Meja <i>Lobby</i> II</p>  <p>Bahan : Kayu mahoni</p> <p>Finishing : -</p> <p>Ukuran: 120x80x 45cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> bentuk terlalu kaku kurang memenuhi facktor kenyamanan.
Restoran	Kursi 4-5 orang I (terpilih)	Kursi 4-5 orang II

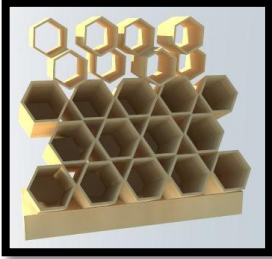


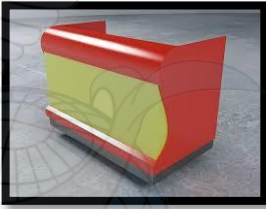
	 <p>Tuntutan Kegiatan : duduk sambil makan, minum, mengobrol, bercengkrama, berdiskusi.</p> <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : - white, fancy ex: propan - upholstery fabric</p> <p>Ukuran: 80x90x120 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Karakter dan kesan feminim, elegan, dan manis. Tampilan sederhana. 	 <p>Tuntutan Kegiatan : duduk sambil mengobrol, bercengkrama, berdiskusi.</p> <p>Bahan : Kayu mahoni</p> <p>Finishing : melamin</p> <p>Ukuran: 70x80x115 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kurang ergonomis dan kurang nyaman Bentuk rumit
	<p>Meja 4-5 orang I (terpilih)</p> <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : - white, fancy ex: propan</p> <p>Ukuran: d: 152, tinggi: 75 cm</p>	 <p>Meja 4-5 orang II</p> <p>Bahan : kayu jati solid</p> <p>Finishing : melamin</p> <p>Ukuran: d: 152, tinggi: 75 cm</p>





	<p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Karakter dan kesan feminim, elegan, dan manis. 	<p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ergonomis Material ramah lingkungan
	<p>Kursi 2 orang I (terpilih)</p>  <p>Tuntutan Kegiatan : duduk sambil menikmati makanan,minum.</p> <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : - water base - upholstery fabric</p> <p>Ukuran: 50x50x70 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Karakter dan kesan feminim, elegan, dan manis. 	<p>Kursi 2 orang II</p>  <p>Tuntutan Kegiatan : duduk sambil menikmati makanan dan minum.</p> <p>Bahan : pvc dan besi hollo</p> <p>Finishing : -</p> <p>Ukuran: 48x50x120 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan sesuai tema Tampilan sederhana
	<p>Meja 2 orang I (terpilih)</p>	<p>Meja 2 orang II</p>


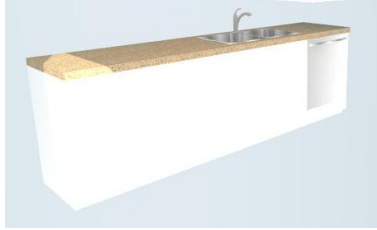
	 <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : - white, fency ex: propan</p> <p>- kaca hijau</p> <p>Ukuran: 100x80x75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <p>a. Bahan dan finishing sesuai tema</p> <p>Tampilan sederhana</p>	 <p>Bahan : kayu mahoni, stainlees</p> <p>Finishing : hpl 12mm</p> <p>Ukuran: 113x76x75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <p>a. Bahan dan finishing sesuai tema</p>
	<p>Kursi 6 orang (terpilih)</p>  <p>Tuntutan Kegiatan : duduk sambil menikmati makanan dan minum.</p> <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : - white, fency ex: propan</p> <p>- upholstery fabric</p> <p>Ukuran: 120x80x90 cm</p>	<p>Kursi 6 orang</p>  <p>Tuntutan Kegiatan : duduk sambil menikmati makanan dan minum.</p> <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : Woca bees' wax</p> <p>Ukuran: 58x182x75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p>

	<p>Dasar pertimbangan:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Bahan dan finishing sesuai temab. Tampilan sederhana	<ul style="list-style-type: none">a. Bahan dan finishing sesuai temab. Tampilan sederhana
<p>Meja 6 orang (terpilih)</p>  <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : - white, fancy ex: propan</p> <p>- kaca hijau</p> <p>Ukuran: 120x80x75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Bahan dan finishing sesuai temab. Tampilan sederhana, elegan dan feminim	<p>Meja 6 orang</p>  <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : Woca bees' wax</p> <p>Ukuran: 93x182x75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Bahan dan finishing sesuai temab. Tampilan sederhana	
<p>Kursi family area (terpilih)</p>  <p>Tuntutan Kegiatan : duduk sambil menikmati</p>	<p>Kursi 8 orang</p>  <p>Tuntutan Kegiatan : duduk sambil menikmati</p>	

	<p>makanan dan minum.</p> <p>Bahan : kayu solid</p> <p>Finishing : - upholstery fabric</p> <p>- white, fancy ex: propan</p> <p>Ukuran: @ 80x90x90 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Tampilan sederhana 	<p>makanan dan minum.</p> <p>Bahan : kayu jati</p> <p>Finishing : upholstery</p> <p>Ukuran: @ 66x60x75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Tampilan sederhana
	<p>Meja family area (terpilih)</p> <div data-bbox="381 981 879 1344">  </div> <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : white, fancy ex: propan</p> <p>Ukuran: d: 182, tinggi: 75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Tampilan sederhana 	<p>Meja 8 orang</p> <div data-bbox="928 1041 1362 1361">  </div> <p>Bahan : kayu jati</p> <p>Finishing : melamin</p> <p>Ukuran: d: 182, tinggi: 75 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Tampilan sederhana
Minimarket	Rak Display (terpilih)	Rak Display

	 <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : Water base</p> <p>Ukuran: 106x50x140 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Tampilan sederhana 	 <p>Bahan : besi</p> <p>Finishing : -</p> <p>Ukuran: 106x50x140 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Tampilan sederhana
	<p>Meja kasir (terpilih)</p>  <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : - Nitro celoluse/ glosa, ex. Propan</p> <p>- Plywood 12 mm, coklat tua</p> <p>Ukuran: a: 354x45x106 cm, b: 57x30x106</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Tampilan sederhana 	<p>Meja kasir</p>  <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : Woca bees' wax</p> <p>Ukuran: 90x80x106 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Tampilan sederhana
	<p>Rak buah dan sayur (terpilih)</p>	<p>Rak buah dan sayur</p>

	 <p>Bahan : kayu mahoni</p> <p>Finishing : water base</p> <p>Ukuran: 270x102x76 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Karakter dan kesan sederhana. 	 <p>Bahan : kayu mahoni dan besi hollo</p> <p>Finishing : Woca bees' wax</p> <p>Ukuran: 270x102x76 cm</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Karakter dan kesan sederhana.
	<p>Revigerator (terpilih)</p> 	<p>Revigerator</p> 

<p>Workshop</p>	<p>Kitchen set (terpilih)</p>  <p>Bahan : kayu mahoni Finishing : hpl 12mm dan stainless Ukuran: 200x61x88 cm Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Karakter dan kesan elegan, sederhana dan manis. Mendukung fungsi Perawatan mudah 	<p>Kitchen set</p>  <p>Bahan : kayu mahoni Finishing : hpl 12mm Ukuran: 200x61x88 cm Dasar pertimbangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan dan finishing sesuai tema Karakter dan kesan sederhana
-----------------	--	--

Tabel 20. Alternatif Pengisi Ruang

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Fungsional	XXX	XXX
Ergonomis	XXX	XX
Maintenance	XXX	XX
Estetis	XXX	XXX

Tabel 21. Indikator penilaian pengisi ruang

Keterangan :

Fungsional : Mendukung fungsi ruang.

Ergonomis : Nyaman dalam penglihatan.

Maintenance : Mudah dalam pemasangan.

Estetis : Mendukung tema.

13. Pengkondisian Ruang

Pengkondisian suatu ruang meliputi 3 hal yaitu pencahayaan, penghawaan, dan tata akustik. Ketiga hal ini berfungsi untuk memberikan kenyamanan dan kemudahan pelaku atau pengguna ruangan untuk melakukan kegiatan di dalam ruangan tersebut.

a. Pencahayaan




Pencahayaan alami pada perancangan Restoran Vegetarian dimanfaatkan secara maksimal dengan cara membuat bukaan aliran udara dan cahaya agar bisa masuk ke dalam ruang seperti pembuatan ventilasi, jendela dan pintu. Pada perancangan interior tersebut pencahayaan dan penghawaan dibagi dua kriteria,




yakni alam dan buatan. Apapun sumbernya pencahayaan yang baik akan memberikan kenyamanan bagi penggunaanya. Pencahayaan yang baik dapat dinilai dari:


- 1) Tidak menyebabkan kelelahan pada mata
- 2) Tidak banyak membuang sinar dengan percuma (efisien), sesuai kebutuhan.
- 3) Sesuai dengan ruang tersebut dan suasana yang diciptakan.³⁷


Pencahayaan padaperancangan interior Restoran Vegetarian mempunyai konsep semi terbuka sehingga saat siang hari cahaya matahari dapat bebas masuk dalam ruangan melalui bukaan jendela yang lebar dan hanya terhalang oleh tumbuhan buah dan sayur yang ditata pada jendela. Sistem Pencahayaan buatan digunakan pada malam hari, dengan lampu yang juga mendukung suasana dan pencitraan ruang. Agar mendapat pencahayaan yang optimal maka harus disesuaikan dengan kebutuhan secara aktifitas yang dilakukan oleh suatu ruang. Setiap ruang memiliki kegiatan dan fungsi ruang yang berbeda oleh karena itu memiliki kebutuhan pencahayaan dan jenis lampu yang berbeda di tipe ruang. Hal tersebut harus diperhatikan untuk mendapatkan pencahayaan yang optimal.



³⁷ Pamudji suptandar, 1999, 224

Ruang	Jenis Lampu	Keterangan
ALTERNATIF 1 (terpilih)		
Lobby	LED Downlight 22 W Warm white 	Lampu ini berfungsi sebagai <i>general lighting</i> di seluruh ruangan <i>Lobby</i> dan area sirkulasi untuk menerangi ruang secara merata. Cahaya yang dihasilkan adalah putih.
	<i>Accent Lighting LED Spotlight Ceiling</i> 	Untuk menciptakan mood atau suasana <i>lobby</i> pada sudut tertentu, seperti pada hiasan dinding atau sudut tertentu yang membutuhkan efek tertentu yang dihasilkan adalah kuning.
	<i>Hanging Lamp</i> 	<i>Lobby</i> menumbuhkan lampu dengan desain yang elegan, selain berfungsi sebagai lampu juga dapat berfungsi sebagai elemen estetis.
ALTERNATIF 2		
Lobby	<i>Fluorescent Lamp (Lampu TL) 22 watt</i> Warna putih Ex. Philips	Digunakan pada area resepsionist yang membutuhkan penerangan maksimal dan mendukung kegiatan cermat teliti.
	Lampu pijar 5 watt warna kuning Ex. Philips.	Digunakan untuk mempertegas objek yang disinarnya. Penggunaan

		<i>spotlight</i> pada area lobby diarahkan pada backdrop resepsionis.
	<i>Fluorescent Lamp</i> (Lampu TL) 22 watt Warna putih Ex. Philips	Tipe penerangan yang mampu menerangi keseluruhan ruang lobby.
	<i>Hanging Lamp</i>	<i>Lobby</i> menumbuhkan lampu dengan desain yang elegan, selain berfungsi sebagai lampu juga dapat berfungsi sebagai elemen estetis.
ALTERNATIF 1 (terpilih)		
Restoran	LED Downlight 22 W Warm white 	Lampu ini berfungsi sebagai <i>general lighting</i> di seluruh ruangan restoran dan area sirkulasi untuk menerangi ruang secara merata. Cahaya yang dihasilkan adalah putih.
	<i>Accent Lighting</i> LED Spotlight Ceiling, 3w, ex: phillips 	Untuk menciptakan mood atau suasana restoran pada bagian <i>sky planter</i> diberi efek lampu berwarna kuning.
	<i>Wall lamp</i> Bohlam, 5w, ex: phillips 	Lampu dinding menciptakan ketegasan pada dinding bata ekspose melalui bayangan-bayangan yang ditimbulkan, lampu dinding yang berwarna-warni menghadirkan suasana yang berbeda pada setiap area.

	<p><i>Hanging Lamp</i></p> 	<p>Restoran menumbuhkan lampu dengan desain yang elegan, selain berfungsi sebagai lampu juga dapat berfungsi sebagai elemen estetis.</p>
ALTERNATIF 2		
Restoran	<p><i>Fluorescent Lamp</i> (Lampu TL) 22 watt Warna putih Ex. Philips</p>	<p>Tipe penerangan yang mampu menerangi keseluruhan ruang restoran dan merupakan sumber cahaya yang begitu besar.</p>
	<p>Lampu pijar 5 watt warna kuning Ex. Philips.</p>	<p>Digunakan untuk mempertegas objek yang disinarnya. Penggunaan <i>spotlight</i> pada area restoran digunakan setiap area makan untuk merangsang nafsu makan.</p>
	<p>Indirect laighting Lampu TL</p>	<p><i>Indirect lighting</i> yang didesain di <i>ceiling</i> dengan cahaya lampu berwarna kuning, akan memberikan kesan estetis pada restoran.</p>
	<p>Lampu Dinding</p>	<p>Lampu sebagai aksen sekaligus memperkuat pencitraan suasana ruang.</p>
ALTERNATIF 1 (terpilih)		
<i>Minimarket</i>		

	<p>LED Downlight 22 W</p> <p>Warm white</p> 	<p>Lampu ini berfungsi sebagai <i>general lighting</i> di seluruh ruangan <i>Minimarket</i> dan area sirkulasi untuk menerangi ruangan secara merata. Cahaya yang dihasilkan adalah <i>warm white</i>. Cahaya ini dapat membantu tampilan dari display untuk menarik pembeli.</p>
	<p><i>Hanging Lamp</i></p> 	<p><i>Minimarket</i> menumbuhkan lampu dengan desain yang elegan, selain berfungsi sebagai lampu juga dapat berfungsi sebagai elemen estetis.</p>
Alternatif 2		
	<p><i>Fluorescent Lamp</i> (Lampu TL) 22 watt</p> <p>Warna putih Ex. Philips</p>	<p>Tipe penerangan yang mampu menerangi keseluruhan ruang <i>Merchandise</i> dan merupakan sumber cahaya yang membantu kegiatan meracik teh.</p>
	<p>Indirect lighting Lampu TL</p>	<p><i>Indirect lighting</i> yang didesain di <i>ceiling</i> dengan cahaya lampu berwarna kuning, akan memberikan kesan estetis pada ruang <i>merchandise</i>.</p>
ALTERNATIF 1 (terpilih)		

Workshop	<p>LED Downlight 22 W</p> <p>Warm white</p> 	<p>Lampu ini berfungsi sebagai <i>general lighting</i> di seluruh ruangan <i>Workshop</i> dan area sirkulasi untuk menerangi ruangan secara merata. Cahaya yang dihasilkan adalah <i>warm white</i>.</p>
	<p>Accent Lighting</p> <p>LED Spotlight Ceiling</p> 	<p>Untuk menciptakan mood atau suasana <i>work shop</i> pada bagian <i>sky planter</i> diberi efek lampu berwarna kuning.</p>
Alteratif 2		
	<p>Fluorescent Lamp (Lampu TL) 22 watt</p> <p>Warna putih Ex. Philips</p>	<p>Tipe penerangan yang mampu menerangi keseluruhan ruang <i>Workshop</i> dan merupakan sumber cahaya yang membantu kegiatan meracik teh.</p>
	<p>Indirect lighting Lampu TL</p>	<p><i>Indirect lighting</i> yang didesain di <i>Ceiling</i> dengan cahaya lampu berwarna kuning, akan memberikan kesan estetis pada ruang <i>Workshop</i>.</p>

Tabel 22. Indikator penilaianpencahayaan seluruh ruangan

KRITERIA	ALT. I (terpilih)	ALT. II
Ergonomi	XX	XXX
Estetis	XXX	XXX
Fungsional	XXX	XXX

Tabel 23. Indikator penilaianpencahayaan seluruh ruangan

Keterangan :

Ergonomi : Nyaman di mata
 Estetis : Mendukung tema
 Fungsional : Medukung fungsi ruang

b. Penghawaan

Kenyamanan dalam suatu ruang tergantung pada kebudayaan dan adat istiadat masing-masing manusia, terutama iklim dan kelembaban, bau dan pencemaran udara, radiasi alam dan radiasi buatan, bahan bangunan, bentuk dan struktur bangunan, serta warna dan pencahayaan.³⁸ Restoran Vegetarian yang berada di tengah sawah dan memiliki tanaman pohon yang ditanam mengelilingi bangunan restoran membuat udara pada restoran lebih terasa sejuk, dan dengan adanya jendela besar membuat sirkulasi udara lebih bebas.

³⁸Heinz Frick dan Try Hesti Mulyani, *Arsitektur Ekologis*, Kanisius, Yogyakarta: 2006, hal. 41.

Penghawaan dibagi menjadi dua, yaitu:³⁹

1) Penghawaan Alami (*Natural Thermal*)

Penghawaan alami adalah sistem penghawaan yang menggunakan udara alam sebagai sumber penghawaan. Sifat dari penghawaan alami adalah permanen, karena udara yang dihasilkan oleh alam tidak pernah habis. Untuk Penghawaan alami ini biasanya melalui bukaan jendela, pintu, ventilasi dan bukaan bukaan lainnya yang dapat dimanfaatkan untuk menciptakan penghawaan yang diperoleh dari alam.

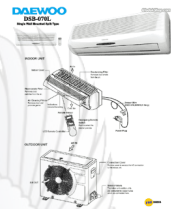

2) Penghawaan Buatan (*Arificial Thermal*)

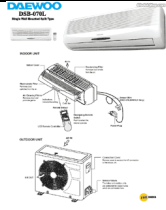

Penghawaan buatan adalah sistem penghawaan yang menggunakan udara buatan. Sifat dari penghawaan buatan hanya sementara tidak dapat digunakan untuk selamanya, tetapi penggunaan penghawaan buatan dapat diatur atau disesuaikan sesuai kebutuhan. Untuk penghawaan buatan biasanya menggunakan AC (*Air Conditional*), *exhaust fan*, dan kipas angin (*Fan*).

Pada perancangan Restoran Vegetarian banyak menggunakan penghawaan alami, dengan sistem bukaan ruang dan jendela sehingga atmosfer *kitchen garden* yang biasa berada pada luar bangunan masih dapat dirasakan setiap pengunjung di dalam ruangan. Dalam perancangan ini sistem penghawaan buatan seperti penggunaan AC sangat diminimalisir dikarenakan udara di sekitar bangunan sudah sejuk.

³⁹ Dwi Aris Setiawan, *Perancangan Interior Tourism Center Surakarta*, Karya Tugas Akhir untuk mencapai gelar S-1 pada Institut Seni Indonesia Surakarta, (Surakarta: ISI), 2008, Hal. 132-133.

Berdasarkan beberapa literatur di atas, maka perencanaan penghawaan pada perancangan Interior Restoran Vegetarian agar dapat mendukung fungsi masing-masing ruang dibutuhkan penghawaan sebagai berikut:

NO	Ruang	Jenis penghawaan	Dasar Pertimbangan
1	<i>Lobby</i>	Buatan dengan menggunakan AC <i>split</i> , ex: Daewoo 	Area <i>Lobby</i> termasuk dalam ruang yang cukup besar dengan jendela kaca mati. <i>Lobby</i> terletak di depan yang berhubungan dengan teras dan halaman yang luas. Jendela mati di depan berhubungan langsung dengan teras, sementara dikelilingi tanaman sebagai pelindung ruang dari debu dan sekaligus sebagai sumber oksigen.
2	Ruang Restoran	Alami dengan memanfaatkan jendela besar. Buatan dengan kipas angin gantung dan <i>window AC</i> 	Memanfaatkan udara persawahan yang masih bersih dan alami, atmosfir dalam restoran menyatu dengan alam sekitar, sirkulasi udara yang bebas keluar masuk membuat ruang ekstra sejuk. Pada pintu penghubung restoran dengan <i>connecting area</i> menggunakan <i>window AC</i> karena pada kedua ruangan ini menggunakan penghawaan yang berbeda, pada restoran menggunakan penghawaan alami dan pada <i>connecting area</i> menggunakan penghawaan buatan.
3	Ruang <i>minimarket</i>	Buatan dengan menggunakan AC <i>split</i> , ex: daewoo	Area <i>minimarket</i> memiliki luas yang hamper sama dengan <i>lobby</i> , area <i>minimarket</i> juga tak jauh beda dengan <i>lobby</i> . Area <i>minimarket</i> termasuk dalam ruang yang cukup besar dengan jendela kaca mati. <i>Minimarket</i> terletak di depan yang berhubungan dengan teras dan halaman yang luas. Jendela hidup di

			<p>depan berhubungan langsung dengan teras, sementara dikelilingi tanaman sebagai pelindung ruang dari debu dan sekaligus sebagai sumber oksigen.</p>
4	Ruang Workshop	<p>Buatan dengan menggunakan <i>Exhaust fan</i></p> 	<p>Area workshop menggunakan penghawaan <i>exhaust fan</i> untuk sirkulasi udara. <i>Exhaust fan</i> berfungsi menghisap udara dalam dapur untuk selanjutnya dibuang keluar ruangan</p>

Tabel 24. Indikator penilaian penghawaan

Pada perancangan Restoran Vegetarian banyak menggunakan penghawaan alami, dengan sistem bukaan ruang dan jendela sehingga atmosfer *kitchen garden* yang biasa berada pada luar bangunan masih dapat dirasakan setiap pengunjung di dalam ruangan. Dalam perancangan ini system penghawaan buatan seperti penggunaan AC sangat dimimalisir dikarenakan udara di sekitar bangunan sudah sejuk.

a. Sistem Akustika

Suara adalah bentuk energi kinetik yang disebabkan oleh vibrasi. Aliran gelombang yang dihasilkan merambat keluar dengan lintasan bentuk bola dari sumber suara sampai gelombang tersebut membentur penghalang atau permukaan

dalam jalurnya. Material-material yang keras, padat, dan kaku memantulkan suara sedangkan material lunak, berpori, lenting menyerap dan melepas energi suara. Perancang interior harus memahami bagaimana pemilihan dan perletakan material-material pemantul dan penyerap suara dapat mempengaruhi kualitas akustik suatu ruang.

Suara-suara yang tidak dikehendaki yang timbul dari luar ruang dapat dikendalikan dalam tiga cara. Pertama, dikendalikan dengan mengisolasi suara tersebut pada sumbernya. Kedua, dengan mengatur denah bangunan sedemikian rupa sehingga daerah yang menimbulkan suara bising diletakkan sejauh mungkin dari daerah yang tenang. Ketiga, dengan menghilangkan kemungkinan jalur rambatan suaranya melalui udara atau melalui struktur bangunan di mana suara bising dapat bergerak dari sumbernya ke dalam ruang. Suara dapat menembus jalur udara yang bersih, bahkan celah yang paling sempit disekitar daun pintu, jendela dan outlet listrik. Secara hati-hati menutup semua lubang-lubang ini dapat membantu mencegah suara yang merambat melalui struktur⁴⁰.

Restoran Vegetarian merupakan sarana rekreasi dengan tujuan refresing yang mempunyai tuntutan ketenangan, keheningan, dan dominasi suara-suara alami seperti suara hembusan angin, kicauan burung, gemericik air dan lain-lain. Bangunan ini didominasi dengan material yang kasar atau permukaan yang tidak rata sehingga dapat mudah memantulkan bunyi yang terlalu keras, seperti bata ekspose. Pemilihan lokasi yang berada di tengah sawah meminimalisir noise atau kebisingan dari kendaraan bermotor maupun suara mesin pabrik. Secara garis

⁴⁰Francis D. K. Ching: 1996, hal. 308-309.

besar Restoran Vegetarian menghadirkan suasana alami taman dengan suara-suara alami dari alam.

b. Sistem Keamanan

Perancangan interior Restoran Vegetarian memiliki luas bangunan 500.850 m² sehingga perlu sistem keamanan antara lain:

- a. Satpam (*Security*)
- b. CCTV
- c. Alat pengunci
- d. Tanda Bahaya *Alarm*
- e. Pengaman terhadap bahaya kebakaran

Bahaya kebakaran secara mekanis dilakukan dengan alat pengontrol kebakaran, yaitu:

- a. *Fire Alarm*, yaitu alarm kebakaran otomatis yang akan berbunyi secara otomatis jika ada api atau temperatur mencapai suhu 135° C sampai 160° C. *Fire alarm* digunakan pada seluruh area.
- b. *Smoke Detector*, yaitu alat deteksi asap yang di letakkan pada tempat dan jarak tertentu. Alat ini bekerja pada suhu 70°. *Smoke detector* digunakan pada ruang *Lobby*, restoran, dapur, *minimarket*, dan *workshop*. Khusus untuk ruang dapur dan *workshop* alat ini bekerja diatas suhu 100°C.

- c. *Automatic Sprinkler*, yaitu pemadam kebakaran dalam satu jaringan saluran yang dilengkapi dengan kepala penyiram. Alat tersebut digunakan pada seluruh ruangan.



BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN DESAIN

Manusia sangatlah erat dengan kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan. Kebutuhan inilah yang menimbulkan gaya hidup manusia yang lebih mementingkan prestige dari pada urgensi, untung saja gaya hidup sehat yang sedang tren saat ini merupakan gaya hidup prestige yang tanpa mengesampingkan urgensi. Restoran Vegetarian mempermudah masyarakat untuk menjalankan pola hidup sehat, dengan menjadi vegetarian. Seseorang memilih menjadi vegetarian karena memiliki berbagai macam alasan, salah satunya adalah memperoleh ketenangan dalam jiwanya. *Kitchen garden* sebagai konsep restoran vegetarian mendukung terciptanya suasana yang diinginkan yaitu ketenangan, kenyamanan, dan keamanan. Restoran vegetarian selain sebagai tempat untuk makan dan minum, restoran ini juga berfungsi sebagai tempat berkumpulnya para penggemar makanan vegetarian, dapat bertukar informasi dan berbagi pengalaman.

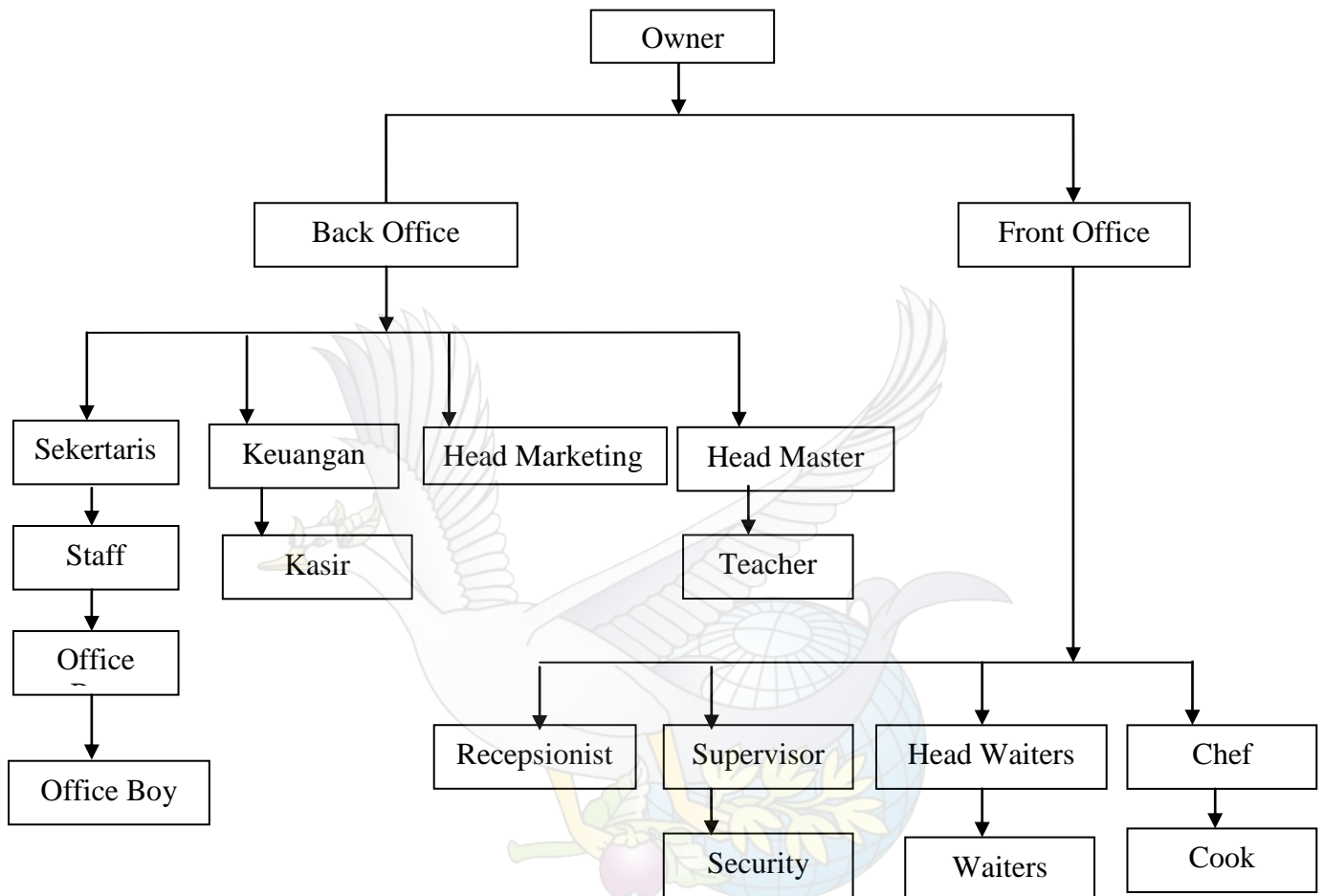
Berdasarkan analisis yang mengacu pada beberapa *literature* serta data di lapangan, maka didapat hasil analisis Perancangan Interior Restoran Vegetariandi Surakarta sebagai berikut.

1. Pengertian.

Definisi PerancanganInterior Restoran Vegetariandi Surakarta, merancang ruang interior dalam bangunan yang berfungsi sebagai pusat wadah segala kegiatan yang berkaitan dengan makanan vegetarian, sebagai tempat

informasi, sebagai tempat bertukar pikiran, dan belajar memasak yang berada di Kota Surakarta.

2. Struktur Organisasi.



Bagan 13. Struktur organisasi Pengelola

3. Site Plan

Restoran mengambil lokasi di Jalan Adi Sucipto Surakarta, hal ini dengan dasar pertimbangan aksestransportasi yang cukup mudah, letak strategis yang berada pada akses ke dalam dan ke luar Kota, dekat dengan perkantoran, dekat

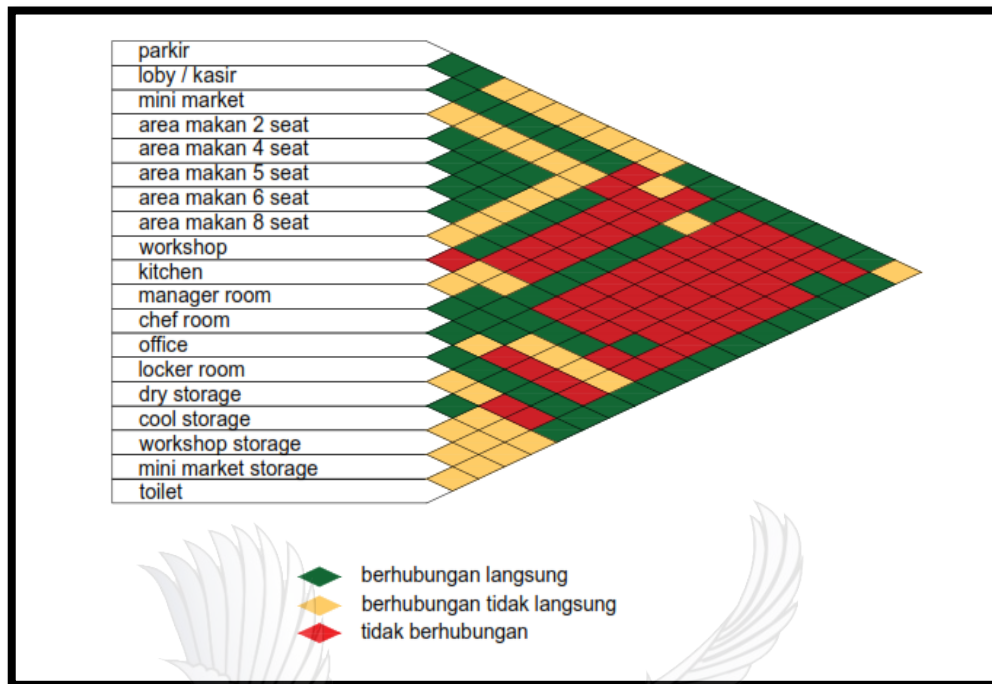
dengan Bandara Internasional “Bandara Adi Sucipto”, tempat wisata, dan lokasi ini berada pusat perdagangan, pemerintahan, sosial, transportasi, industry, *central office* dan perumahan.



Gambar 37: Siteplan Restoran Vegetarian

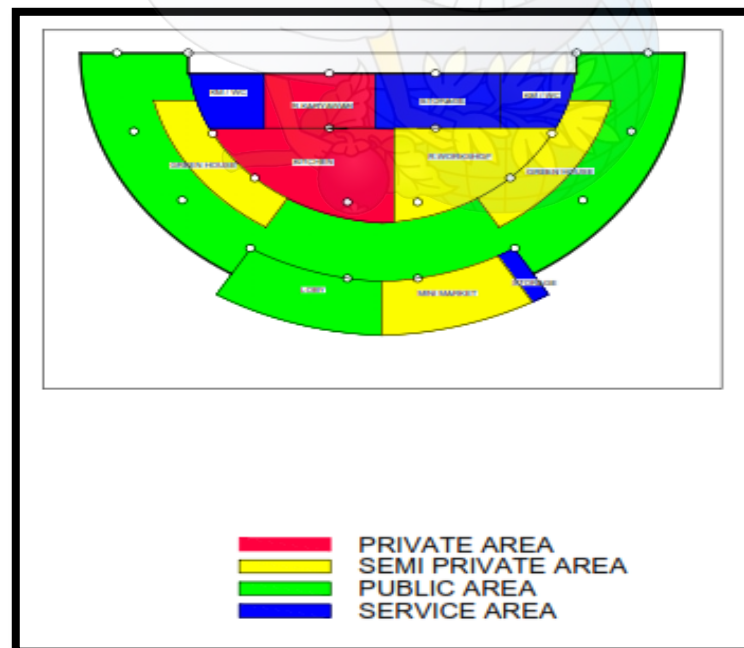
4. Hubungan Antar Ruang

Hubungan antar ruang ditentukan berdasarkan aktifitas dan hubungan kerja untuk mendapatkan efisiensi kerja. Adapun hubungan antara ruang akan disajikan dalam bentuk dibawah ini.



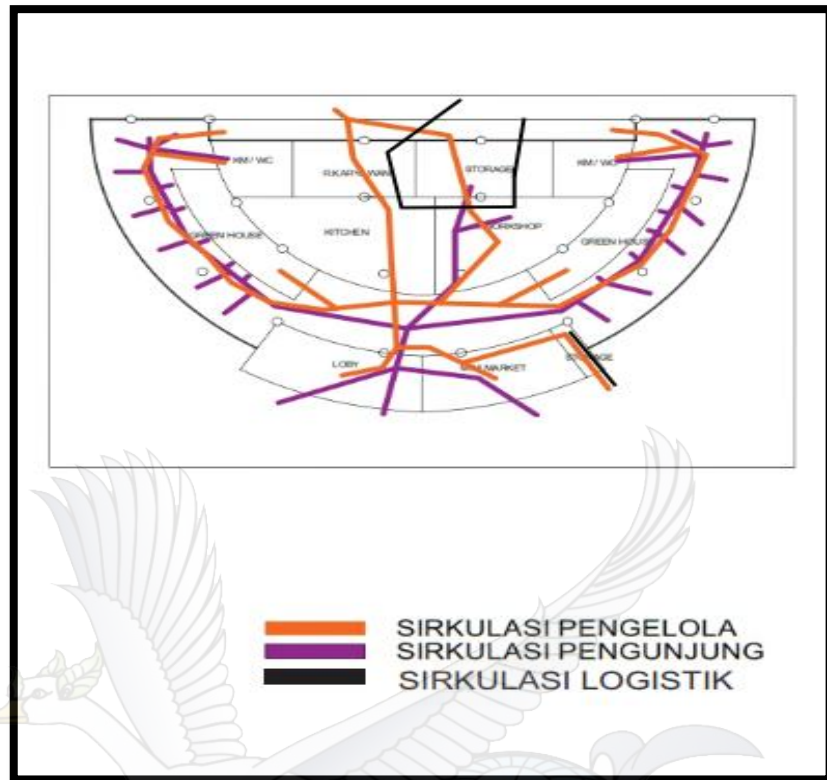
Gambar 38: Hubungan Antar Ruang Restoran Vegetarian

5. Grouping dan Zoning



Gambar 39: grouping dan zoning Restoran Vegetarian

6. Sirkulasi



Gambar 40: Sirkulasi Restoran Vegetarian

7. Pembahasan Desain

Restoran Vegetarian merupakan restoran dengan konsep *kitchen garden*. Menggunakan konsep *kitchen garden* pada restoran menjadikan Restoran Vegetarian menjadi tempat makan dan minum sembari mempelajari tanaman buah dan sayur khas Indonesia, pengunjung juga dapat merasakan kenyamanan seperti sedang berada di taman bagian belakang kerajaan perancis. Restoran Vegetarian menggunakan tema *shabby chic*, tema ini digunakan karena *shabby chic* merupakan tema yang memiliki sifat lembut, cantik, sederhana, dan elegan, sesuai

dengan pola geometris pada *kitchen garden* yang tidak terlalu rumit. *Shabby chic* menghadirkan kenyamanan dari warna-warna lembut yang dihadirkan.

Restoran Vegetarian memiliki kekurangan yaitu, warna putih yang dominan menghadirkan kesan monoton, perawatan tanaman yang lebih diperhatikan, dan penghawaan yang terlalu banyak yang harus diperhatikan juga kebersihan udaranya.

a. Lobby



Gambar 41: Lobby Restoran Vegetarian

Kelebihan	Kekurangan
<ul style="list-style-type: none"> -Lantai dari keramik berwarna krem sebagai warna dominan tahan gores dan cepat terdeteksi bila terdapat kotoran -Dinding dengan cat warna putih membuat restoran tidak terlalu ramai dan ringan -Terdapat <i>drop ceiling</i> berwarna coklat dengan material lambersering, memberikan 	<ul style="list-style-type: none"> -Lantai mudah kotor, karena <i>lobby</i> merupakan area <i>public</i> -Memerlukan perawatan lebih pada setiap pembentuk dan pengisi ruang -<i>Ceiling</i> tidak tahan terhadap benturan

kesan hangat dan tegas. -Suasana yang tercipta akan lebih hangat. -Sesuai dengan tema	
---	--

Tabel 25: Dasar Pertimbangan *Lobby*

b. Restoran



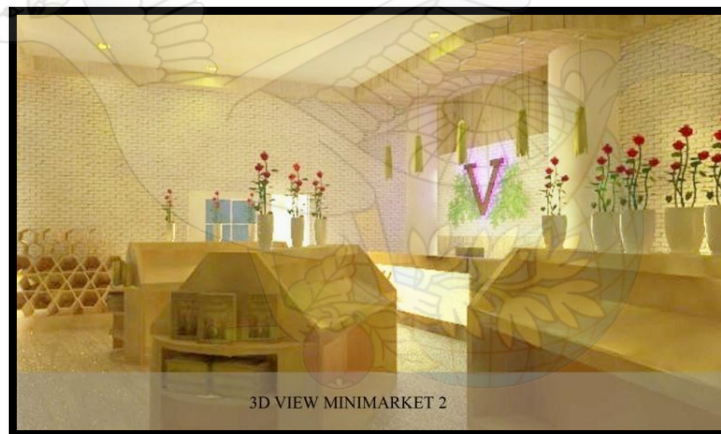
Gambar 42: Area Restoran Restoran Vegetarian

Kelebihan	Kekurangan
-Lantai kaca aman karena pecahan kaca tidak akan melukai manusia -Lantai semen ekspose warna hijau menghadirkan kesan natural, asli, dan sederhana -Dinding pada restoran menggunakan tanaman sayur dan buah yang telah ditata rapi untuk menghadirkan kesan <i>kitchen garden</i> -Dinding menggunakan bata ekspose dengan finishing warna putih untuk menghadirkan kesan sederhana dan menyesuaikan dengan tema,	-Lantai kaca membuat efek takut pada pengunjung saat berada di atasnya. -Lantai dengan ekspose semen terkadang terdapat retakan yang tidak diinginkan. -Susahnya perawatan tanaman sayur dan buah pada ruang restoran.

<p><i>shabbychic</i></p> <p>-Lampu dinding yang berbeda warna menghadirkan suasana yang berbeda pada setiap area di restoran</p> <p>-Ceiling terdapat tanaman sayur dan buah yang menggantung</p> <p>-Penghawaan menggunakan <i>fan</i> lebih membuat udara pada ruang menyatu dengan alam sekitar</p>	
--	--

Tabel 26: Dasar Pertimbangan Restoran

c. *Minimarket*



Gambar 43: Area *Minimarket* Restoran Vegetarian

Kelebihan	Kekurangan
<p>-Suasana pada <i>minimarket</i> terlihat hangat dengan material-material kayu dengan <i>finishing</i> yang sederhana sesuai dengan tema</p> <p>-Bata ekspose dengan <i>finishing</i> cat berwarna putih menghadirkan kesan sederhana, bersih,</p>	<p>-Butuhnya perawatan lebih pada display pendingin sayur dan buah.</p> <p>- Lantai vinyl rentan terhadap goresan.</p> <p>-Tingkat usia pakai lebih pendek</p>

<p>dan sesuai dengan tema restoran</p> <p>-Meskipun vinyl tidak berbahan dasar kayu namun kesan kayu tetap dapat dihadirkan melalui <i>printed surface</i></p>	<p>dibandingkan dengan parket</p>
--	-----------------------------------

Tabel 27: Dasar Pertimbangan *Minimarket*

d. Workshop



Gambar 44: Area *Workshop* Restoran Vegetarian

Kelebihan	Kekurangan
<p>-Suasana ruang tetap rileks saat sedang melakukan kegiatan belajar memasak</p> <p>-Lantai keramik berwarna hijau menghadirkan kesan nyaman, sejuk, dan tetap sederhana</p> <p>-Suasana keseluruhan pada ruang <i>work shop</i> sesuai dengan tema.</p>	<p>-Perawatan lebih pada tanaman karena banyaknya asap di area <i>workshop</i>.</p>

Tabel 28: Dasar Pertimbangan *Workshop*

8. Pengkondisian Ruang

1. Pencahayaan

Untuk penerapan sistem pencahayaan pada perancangan interior restoran vegetarian ini akan menggunakan pencahayaan alami dan pencahayaan buatan, karena bangunan dirancang dengan semi terbuka maka cahaya dapat secara bebas masuk kedalam ruangan. Dan untuk pencahayaan buatan menggunakan jenis lampu pijar dan lampu gantung yang berada pada setiap meja dengan cahaya berwarna putih kekuning-kuningan. Lampu gantung mengadopsi bentuk bunga kenikir dan bentuk rumah lebah. Sedangkan lampu pada dinding mengadopsi motif batik sulur-sulur yang melambangkan kesuburan. Untuk pencahayaan alami menggunakan pencahayaan yang berasal dari sinar matahari pada siang hari dan cahaya bulan pada malam hari.

2. Penghawaan

Penghawaan pada perancangan interior restoran vegetarian menggunakan penghawaan buatan dan alami. Pada area makan menggunakan penghawaan alami, karena ruangan memiliki jendela yang cukup besar maka sirkulasi dapat dengan mudah terjadi. Area ruang makan juga menggunakan penghawaan buatan berupa kipas angin yang difungsikan sebagai alat untuk mempercepat peredaran udara tanpa mengurangi derajat kelembaban. Sedangkan pada area tertutup seperti *lobby*, *minimarket*, dan kantor penghawaannya menggunakan AC *split* yang dipasang pada salah satu dinding dengan batas ketinggian yang

terjangkau dan pada *workshop* dan dapur menggunakan *exhaust* yang dipasang pada *ceiling*.

3. Sistem akustika

Perancangan interior restoran vegetarian memiliki Bangunan yang didominasi dengan material yang kasar atau permukaan yang tidak rata sehingga dapat mudah memantulkan bunyi yang terlalu keras, seperti bata ekspose. Pemilihan lokasi yang berada di tengah sawah meminimalisir noise atau kebisingan dari kendaraan bermotor maupun suara mesin pabrik. Secara garis besar Restoran Vegetarian menghadirkan suasana alami taman dengan suara-suara alami dari alam. Ruang (*kitchen* dan *work shop*) yang menghasilkan suara bising telah di minimalisir dengan memperhatikan material yang digunakan pada dinding.

4. Sistem keamanan

Perancangan interior Restoran Vegetarian memiliki sistem keamanan dengan menggunakan satpam yang berjaga sepanjang hari, cctv yang terletak pada berbagai sudut bangunan, dan alat pengunci untuk almari penyimpanan. Bahaya kebakaran dapat terantisipasi dengan adanya *fire alarm*, *smoke detector* yang dapat memberi peringatan akan adanya asap dan *automatic springkle* yang akan bekerja secara otomatis jika terdapat api pada tekanan panas tertentu.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Perancangan Restoran Vegetarian di Surakarta yang menggunakan konsep *kitchen garden* dan tema *shabby chic* ini berfungsi sebagai sarana berkumpulnya para penggemar, bertukar informasi, dan juga sebagai tempat belajar mengolah makanan vegetarian. Fasilitas yang ditawarkan diantaranya restoran, *minimarket* serta area *workshop*. Fasilitas ini, diharapkan dapat menambah pengetahuan pengunjung tentang seluk beluk dunia vegetarian. Interior Restoran Vegetarian menyuguhkan suasana taman gaya perancis yang sering terdapat di belakang sebuah rumah pada masa itu yaitu *kitchen garden*, dengan didukung tema *shabby chic* dengan tampilan material yang sederhana, lembut, *romantik* dan feminim.

Restoran vegetarian yang tentunya dengan produk unggulan masakan vegetarian dengan bahan buah dan sayur khas Indonesia. Perancangan Restoran Vegetarian memiliki tujuan memunculkan kesan kuat dari karakter *shabby chic* pada pengisi ruang, lembut dan terkesan sederhana untuk mendukung nuansa nyaman dari *kitchen garden*. Secara garis besar perancangan terdiri dari ruang lobby sebagai ruang untuk mewadahi kegiatan menyambut tamu, kasir dan mencari informasi. Ruang restoran sebagai ruang untuk mewadahi kebutuhan pengunjung untuk kegiatan penjualan makan dan minuman, bersantai, dan berkumpul dengan komunitas vegetarian yang lain. *Minimarket* merupakan ruang untuk menjual buah, sayur, dan bahan-bahan dasar untuk mengolahnya, serta

ruang workshop sebagai ruang untuk mewadahi tempat belajar memasak makanan vegetarian.

B. Saran

Perkembangan jaman yang mulai mengarah pada era modern, memberi dampak pada gaya hidup masyarakat. Di Surakarta perkembangan pariwisata semakin meningkat dengan begitu diperlukan adanya ide-ide kreatif untuk mendukung program-program yang dilakukan oleh pemerintah dan menyeimbangkan pola hidup yang kurang sehat.

Penunjang pariwisata diiringi dengan berkembangnya desain, desain yang ramah lingkungan dan menarik dapat memikat pengunjung untuk terus datang dan menikmati suasana yang disuguhkan pada Restoran Vegetarian. Alternatif perancangan ini nantinya diharapkan dapat sesuai dengan program pemerintah Kota yang sedianya menyiptakan “hutan Kota” di Kota Surakarta sebagai daya tarik utama untuk menyiptakan kesan asri, sejuk, dan ramah lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arnold Friedmann, ed.al., *Interior design (New York: American Elsevier Publishing Co.Inc, 1976)* dalam Sunarmi, *Interior Pracimayasa*.
Surakarta. UPT Penerbitan dan Percetakan UNS, 2005
- Ashwell, Rachel, *Shabby Chic Interiors*. cico, 2009
- Ching, Francis D.K, *Ilustrasi Desain interior*, (Jakarta: Erlangga, 1996)
- Edi, Tri S, Et.al., “*Buku Ajar Mata Kuliah Desain Interior Public*”, (Surakarta: UNS Press, 2002), cetakan 1, Edisi 1
- Frick, Heinz dan Try Hesti Mulyani, *Arsitektur Ekologis*, (Yogyakarta: Kanisius, 2006)
- Kamus Besar bahasa Indonesia edisi III, (Jakarta : balai pustaka)
- Laporan kegiatan umum APBD, *Nota Kesepakatan Antara Pemerintah Kota Surakarta Dengan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kota Surakarta 2013*, (Marsum WA dalam Mukhtar, 2004)
- Lawson, Fred, *Restoran Planning and Design* (dalam bahasa Indonesia, Nikita Farit, (London: Nostand Reinhold Company, 1979)
- M.Bsc., Ph.D, Prof. Dr. Ir. Prasasto Satwiko Et.al., *Vegetarian*, (Jogjakarta: Indonesia Vegetarian Society (IVS), 2008)
- MKM, DR. Drs. Susianto, *Vegan Itu Mudah*, (Jakarta: Noura Book Publising, 2014)
- Panero, Julius dan Martin Zelnik, *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*, (Jakarta: Erlangga, 2003)

Saragih, Meyni.F, *Skripsi Vegetarian (Suatu Kajian Kebiasaan Makan Pada Umat Budha Maitreya)*, (Medan, USU: 2009)

Setiawan, Dwi Aris, *Perancangan Interior Tourism Center Surakarta*, Karya Tugas Akhir untuk mencapai gelar S-1 pada Institut Seni Indonesia Surakarta, (Surakarta: ISI, 2008)

Sholahuddin, *Aliansi Jurnalis Independen (AJI)*, (Muhammadiyah, Arifien Machfudz: 2009)

Sunarmi, *Interior Publik*, (Surakarta: ISI Press, 2012)

Sunarmi, modul mata kuliah desain interior III, (Surakarta, 2007)

Suptandar, J. Pamudji, “*Desain Interior Pengantar Merencana Interior Untuk Mahasiswa Disain Dan Arsitektur*”, (Jakarta: Djambatan, 1999)

Tabloid RUMAH edisi 13- 1/ 9 Juli – 22 Juli 2003)

DATA INTERNET

<http://www.antarajateng.com/detail/prospek-ekonomi-surakarta-tahun-2015-menguat.html>// (sabtu, 25-4-2015, 8.51 WIB)

<http://www.arhitectura.com/desain-interior-shabby-chic-kombinasi-unik-antara-vintage-dan-modern-nan-stylish.html>(senin, 12-5-2014, 10.00 WIB)

<http://www.dinkesprovkepri.org/content/article/3-artikel-kesehatan/31-gaya-hidup-sehat>// (rabu, 25-3-2015, 8.51 WIB)

<http://www.g-excess.com/pengertian-pemanasan-global-atau-global-warming.html>// (kamis, 23-4-2015, 23.30 WIB)

<http://gavinfurniture.com/shabby-chic/>(senin, 12-5-2014, 10.00 WIB)

<http://id.wikipedia.org/wiki/Taman//> (rabu, 28-8-2013, 20.30 WIB)

<http://imagebali.net/detail-artikel/1226-interior-gaya-shabby-chic//> (rabu, 20-8-2014, 22.00 WIB)

<http://kbbi.web.id//vegetarian> (selasa, 14-1-2014, 15.00 WIB)

<http://kembangpete.com/2014/06/14/jenis-jenis-sayur-mayur-yang-ditanam-dalam-pot//> (kamis, 24-7-2014, 22.00 WIB)

<http://www.pengertianahli.com/2013/11/pengertian-vegetarian-dan-jenis//> (kamis, 25-4-2014, 23.51 WIB)

<http://www.solopos.com/2009/11/24/menu-vegetarian-alternatif//> (selasa, 20-1-2015, 8.51 WIB)

<http://solusi-sehat-dan-cantik-alami.com> (sabtu, 27-4-2014, 20.51 WIB)

<http://uns.ac.id/id/uns-update/3-dari-5-masyarakat-solo-konsumtif-irasional//> (selasa, 5-8-2014, 15.00 WIB)

<http://vegetarian-definisi.wikipedia.com//> (kamis, 25-4-2014, 23.51 WIB)

<http://Wikipedia.org/wiki/gaya-hidup//> (rabu, 25-3-2015, 8.51 WIB)

[http://Wikipedia.com/the free encyclopedi-kitchen garden//](http://Wikipedia.com/the_free_encyclopedia-kitchen_garden//) (rabu, 16-7-2014, 22.00 WIB)

<https://wisnuvegetarianorganic.wordpress.com/2012/11/22/vegetarian-makanan-bagi-kesehatan-jasmani-dan-mental//> (sabtu, 4-1-2014, 14.51 WIB)

DATA WAWANCARA

Ibu Yanti (manager Restoran Pringsewu), 50, januari 2015

Mahayu Kusuma Dewi (seorang vegetarian di kota Surakarta), 24, oktober 2014

LAMPIRAN





3D VIEW LOBBY 1
PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN

DESAIN *LOBBY* PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



3D VIEW LOBBY 2
PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN

DESAIN *LOBBY* PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



DESAIN *MINIMARKET* PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



DESAIN *MINIMARKET* PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



DESAIN *WORKSHOP* PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



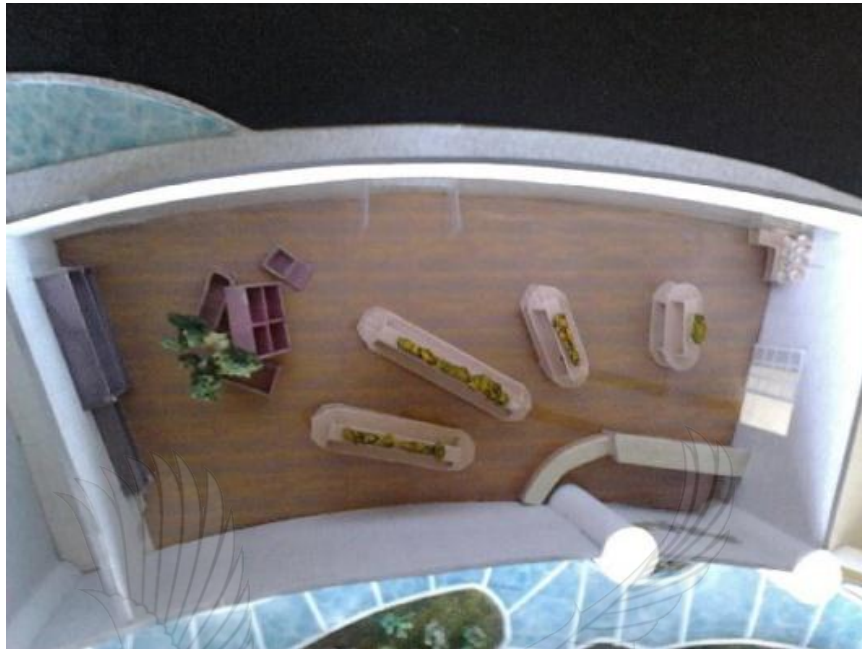
DESAIN *WORKSHOP* PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



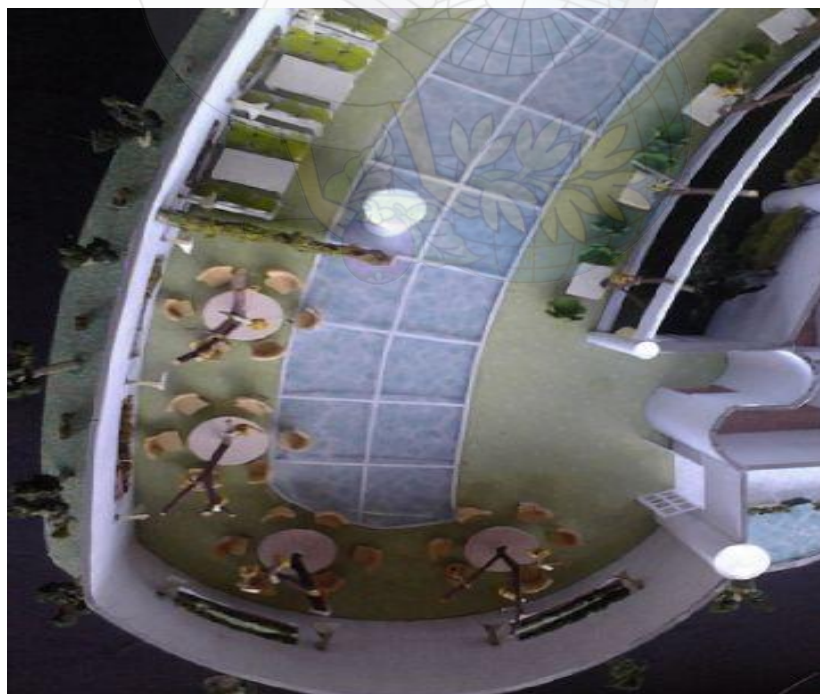
DESAIN RESTORAN PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



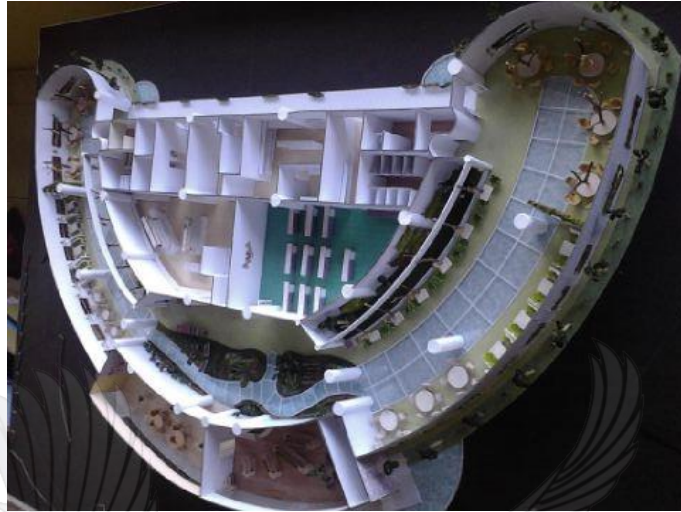
DESAIN RESTORAN PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



MAKET PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



MAKET PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



MAKET PERANCANGAN RESTORAN VEGETARIAN



SUASANA UJIAN TUGAS AKHIR KEKARYAAN



SUASANA UJIAN TUGAS AKHIR KEKARYAAN



SUASANA UJIAN TUGAS AKHIR KEKARYAAN

